Холодные закуски и салаты

БУТЕРБРОДЫ

ПАШТЕТЫ

КАНАПЕ

ЗАЛИВНЫЕ

САЛАТЫ

РЕЦЕПТЫ
И СЕРВИРОВКА

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Без салатов и холодных закусок не обходится ни одно праздничное застолье. Благодаря своим вкусовым качествам и привлекательному внешнему виду они возбуждают аппетит, служат украшением стола. Книга «Холодные закуски и салаты» поможет каждому, кто готовится к приему гостей или просто желает украсить и разнообразить свой стол оригинальными закусками.

В этом сборнике собраны самые популярные рецепты салатов и холодных закусок русской традиционной кухни и кухни других народов мира.

- ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ
  - ВВЕДЕНИЕ
  - Бутерброды и сэндвичи
    -
    - Бутерброды
      - Холодный бутерброд с соленым огурцом
      - Бутерброд с зеленью и яйцами
      - Бутерброды с цуккини
      - Бутерброды «Океан»
      - Бутерброды «Сумерки»
      - Бутерброды «Поваренок»
      - Бутерброды с капустой
      - Бутерброды с помидором и печенью
      - Бутерброды «Утренние»
      - Закусочные бутерброды с морковью по-корейски
      - Бутерброды с брынзой и лимонным соком
      - Бутерброды с творогом и яйцом
      - Бутерброды «Диетические»
      - Бутерброды с чесноком и паприкой
      - Бутерброды с телятиной и горчицей
      - Бутерброды с цветной капустой и сыром
      - Бутерброды сладкие
      - Бутерброды с сосисками и яйцом
      - Бутерброды с белой фасолью
      - Бутерброды с орехами и яблоком
      - Бутерброды с грибами
      - Бутерброды с копченой рыбой
      - Бутерброды с паштетом из яиц
      - Белые бутерброды

- Бутерброды с копченой ветчиной и сыром
- Бутерброды с колбасой и сыром
- Бутерброды «Домино»
- Бутерброды «Гуси—лебеди»
- Бутерброды «Киев»
- Бутерброды «Кряква»
- Бутерброды «Лесная сказка»
- Бутерброды «Завтрак холостяка»
- Бутерброды «Эйнштейн»
- Бутерброды летние
- Бутерброды «Яблочная осень»
- Бутерброды «Улыбка»
- Бутерброды «Медведь»
- Бутерброды «Моцарелла»
- Бутерброды «Букет»
- Бутерброды «Веселый дачник»
- Бутерброды «Канада»
- Бутерброды «Альтаир»
- Бутерброды «Толстяк»
- Бутерброды по-украински
- Бутерброды «Альпы»
- Бутерброды «Походные»
- Бутерброды «Российские»
- Бутерброды «Ла-Манш»
- Бутерброды «Каприз»
- Бутерброды с лимонным соком
- Бутерброды «Весеннее солнышко»
- Бутерброды «Царское Село»
- Бутерброды «Аппетитные»
- Бутерброды «Сластена»
- Бутерброд-рулет
- Бутерброды «Веселый повар»
- Бутерброды «Вечер»
- Бутерброды «Радуга»
- Бутерброды «Изюминка»
- Бутерброды «Сытные»
- Бутерброды по-румынски
- Бутерброды «Океан»
- Бутерброды «Воспоминания о лете»
- Бутерброды «Берлин»
- Бутерброды «Летняя закуска»
- Бутерброды «Парадиз»
- Бутерброды «Запорожье»
- Бутерброды «Палисадник»

- Бутерброды «Здоровье»
- Бутерброды «Высший свет»
- Бутерброды «Летний дождь»
- Бутерброды «Бодрость»
- Бутерброды «Диана»
- Бутерброды «Ангел»
- Бутерброды «Мечтатель»
- Бутерброды «Атолл»
- Бутерброды «Натюрморт»
- Бутерброды «Светофор»
- Бутерброды «Охотник»
- Бутерброды «Тверь»
- Бутерброды «Казак»
- Бутерброды «Зеленое чудо»
- Бутерброды «Курочка Ряба»
- Бутерброды «Ночной ветер»
- Бутерброды «Звездочки»
- Бутерброды «Сью»
- Бутерброды «Закат»
- Бутерброды «Избушка»
- Бутерброды «Романтика»
- Бутерброды с брынзой и огурцами
- Бутерброды «Дорожные»
- Бутерброды «Чудесный день»
- Бутерброды «Казаки»
- Бутерброды «Итальянские»
- Бутерброды «Россия»
- Бутерброды с колбасой и майонезом
- Бутерброды «Морской рассвет»
- Бутерброды «Морские»
- Бутерброды «Закусочные»
- Бутерброды «На здоровье»
- Бутерброды «Молодость»
- Бутерброды «Для гурмана»
- Бутерброды «Купеческие»
- Бутерброды с творогом и вишневым соком
- Бутерброды «Готика»
- Бутерброды «Морской царь»
- Бутерброды «Распутин»
- Бутерброды «Украинская мечта»
- Бутерброды «Снежок»
- Бутерброды «Кролик Роджер»
- Бутерброды «Румянец»
- Бутерброды «Желтые глаза»

- Бутерброды «Пожар»
- Бутерброды «Ореховые»
- Бутерброды «Яблоки на снегу»
- Бутерброды «Софья»
- Бутерброды «Грибник»
- Бутерброды «Барбадос»
- Бутерброды «Нежные»
- Бутерброды «Простые»
- Бутерброды «Калорийные»
- Бутерброды «Канары»
- Бутерброды «Овощная радуга»
- Бутерброды «Рыбные»
- Бутерброды «Весенний луг»
- Бутерброды «Заморские»
- Бутерброды «Пятница»
- Бутерброды «Зима и лето»
- Бутерброды «Изобилие»
- Бутерброды «Идея»
- Бутерброды «Любимые»
- Бутерброды по-крестьянски
- Бутерброды «Зима»
- Бутерброды «Лесная поляна»
- Бутерброды «Аляска»
- Бутерброды «Черное море»
- Бутерброды с корнишонами
- Бутерброды по-американски
- Бутерброды «Сельские»
- Бутерброды по-итальянски
- Бутерброды по-русски
- Бутерброды по-гречески
- Бутерброды «Ассорти»
- Бутерброды «Фараон»
- Бутерброды «Облачко»
- Бутерброды «Праздничные»
- Бутерброды «Экзотика»
- Бутерброды «Тимон»
- Бутерброды «Утиные истории»
- Бутерброды «Рокки»
- Бутерброды «Мехико»
- Бутерброды «Американский завтрак»
- Бутерброды с ананасом и оливками
- Бутерброды «Летучий голландец»
- Бутерброды «Доброе утро!»
- Бутерброды «Весенняя сказка»

- Бутерброды «Анютины глазки»
- Бутерброды «Счастье»
- Бутерброды «Индиго»
- Бутерброды «Сладкоежка»
- Бутерброды «Осенний лес»
- Бутерброды «Солнечный день»
- Бутерброды «Деревенские»
- Бутерброды «Витаминные»
- Бутерброды «Бриз»
- Бутерброды «Рига»
- Бутерброды «Изумрудные»
- Бутерброды «Бычий глаз»
- Бутерброды «Хуторянка»
- Бутерброды «Белый бархат»
- Бутерброды «Ламбада»
- Бутерброды «Рыбка»
- Бутерброды «Маркиза»
- Бутерброды «Пляж»
- Бутерброды со шпротами
- Бутерброды «Рыбка»
- Бутерброды «Солнце в авоське»
- Бутерброды с ветчиной и овощами
- Бутерброды с творожно-луковой пастой
- Бутерброды «Неженка»
- Бутерброды «Фасоль»
- Разноцветные бутерброды
- Бутерброды со сладким перцем
- Бутерброд с сельдью
- Бутерброды с мясной пастой
- Бутерброды с колбасной массой
- Бутерброды с курицей
- Батон с начинкой
- Многослойный бутерброд с помидорами
- Бутерброды «Монсеньор» с соусом
- Бутерброды «Едок»
- Бутерброды «Фантазия»
- Бутерброды «Ассорти»
- Бутерброды «Каспий»
- Бутерброды «Дайкон»
- Испанские бутерброды
- Бутерброды со шницелем
- Бутерброды «Микеланджело»
- Бутерброды с сосисками или колбасой, яйцами и зеленым салатом

- Бутерброды «Бурак»
- Бутерброды «Царские»
- Бутерброды «Три поросенка»
- Бутерброды под пленкой
- Бутерброды с сыром и зеленью
- Бутербродики с творогом
- Бутерброды с рыбными консервами
- Бутерброды с рыбным фаршем
- Бутерброд со шницелем, помидорами и сыром

- Сэндвичи
  -
  - Сэндвичи «Аппетит»
  - Сэндвичи «Наш огород»
  - Сэндвичи «Морской гребешок»
  - Сэндвичи «Заморские»
  - Сэндвичи «Сырные»
  - Сэндвичи «Канны»
  - Сэндвичи «Ветерок»
  - Сэндвичи «Школьник»
  - Сэндвичи «Особые»
  - Сэндвичи «Побережье»
  - Сэндвичи «Магия»
  - Сэндвичи «Орешек»
  - Сэндвичи «Идея»
  - Сэндвичи «Милан»
  - Сэндвичи «Южные»
  - Сэндвичи «Гавайи»
  - Сэндвичи «Соблазн»
  - Сэндвичи «Утро»
  - Сэндвичи «Турист»
  - Сэндвичи «Черно-белое танго»
  - Сэндвичи «Восторг»
  - Сэндвичи «Минутка»
  - Сэндвичи «Детские»
  - Сэндвичи «Костер»
  - Сэндвичи «Украинские»
  - Сэндвичи «Китай»
  - Сэндвичи «Кок»
  - Сэндвичи «Морские впечатления»
  - Сэндвичи «Юнга»
  - Сэндвичи «Прибалтийские»
  - Сэндвичи «Сладкоежка»
  - Сэндвичи «Ягодка»

- Сэндвичи «Затейница»
- Сэндвичи «Классические»
- Сэндвичи «Укропчик»
- Сэндвичи «Праздничные»
- Сэндвичи «Любительские»
- Сэндвичи «Летний полдень»
- Сэндвичи «Македонские»
- Сэндвичи «Тайна»
- Сэндвичи «Весенние»
- Сэндвичи «Аппетитные»
- Сэндвичи «Элвис»
- Сэндвичи «Эврика»
- Сэндвичи «Куриные»
- Сэндвичи «Адвокат»
- Сэндвичи «София»
- Сэндвичи «Новогодние»
- Сэндвичи «Фигаро»
- Сэндвичи «Токио»
- Сэндвичи «Бургундия»
- Сэндвичи «Пикник»
- Сэндвичи по-английски
- Сэндвичи «Любимые»
- Сэндвичи «Домашние»
- Сэндвичи «Специальные»
- Сэндвичи «Граф»
- Сэндвичи «Фантазия»
- Сэндвичи «Изысканные»
- Сэндвичи «Роскошь»
- Сэндвичи «День рождения»
- Американский сэндвич
- Сэндвичи с тунцом
- Сэндвичи с творогом и маслом
- Сэндвичи «Смак»
- Сэндвичи с листьями салата
- Сэндвичи с семгой и сыром

○ Масло, массы и паштеты для бутербродов

-
- Масло креветочное с жареным луком
- Масло яичное
- Масло томатное
- Масло грибное
- Масло сырное
- Масло с морской капустой
- Масло со сметаной

- Масло с творогом
- Масло с рыбой горячего копчения
- Масло креветочное с сыром
- Масло с хреном
- Масло селедочное
- Масло с кальмарами и огурцами
- Масло креветочное
- Масло с кальмарами
- Масло с кальмарами и чесноком
- Масло со сладким маринованным перцем
- Масло французское
- Масло с морским гребешком и брынзой
- Масло с помидорами
- Масло с репчатым луком
- Масло колбасное
- Масло креветочное с маринованным репчатым луком
- Масло бутербродное из репы и яблок
- Масло горчичное
- Масло с маринованными грибами
- Масло крапивное
- Масло с зеленью петрушки, укропа и кинзы
- Масло свекольное
- Масло с селедочным фаршем
- Масло чесночное
- Паста из брынзы (способ 1)
- Паста из брынзы (способ 2)
- Паста из трески
- Паста из сыра рокфор
- Паста из грибов
- Паста с орехами
- Паста из яиц и репчатого лука
- Паста с помидорами и яйцами
- Паста из рыбных консервов
- Паста из брынзы со шпротами
- Масса из жареного мяса
- Масса творожная
- Масса мясная
- Масса сырная
- Масса из говяжьей печени
- Масса из ветчины с зеленью
- Масса из мяса и репчатого лука
- Масса с копченой сельдью
- Масса с яйцом и сыром

- Масса из сыра
- Масса из жареной говядины
- Икра лососевая
- Икра свекольная
- Икра овощная из ревеня и свеклы
- Икра баклажанная
- Икра для бутербродов (способ 1)
- Икра для бутербродов (способ 2)
- Икра с сельдью
- Паштет из консервированной рыбы
- Паштет из свежей рыбы
- Паштет из маринованной рыбы
- Паштет из скумбрии
- Паштет из печени со свининой
- Паста из копченой грудки фазана с фасолью
- Паста из копченой куриной грудки по-деревенски
- Паштет из говядины в масле
- Паста из мяса цыпленка
- Паштет из говяжьей печени (способ 1)
- Паштет из говяжьей печени (способ 2)
- Паштет в тесте
- Паштет из рыбы
- Паштет из морской рыбы
- Паштет селедочный
- Паштет из индейки
- Паштет из куриной печени
- Паштет чесночный
- Паштет из голубей
- Паштет рыбный с яйцами
- Паштет огуречный
- Паштет из болгарского перца
- Паштет грибной

○ Канапе, тартинки и хрустящий хлеб

-
- Канапе с огурцом и помидором
- Канапе с яйцами и шпротами
- Канапе с копченой рыбой и хреном
- Канапе с копченой рыбой
- Канапе с яйцом и сардинами
- Канапе с устрицами
- Канапе с сардинами
- Канапе «Малютка»
- Канапе «Ягодка»

- Канапе «Изумление»
- Канапе «Южное»
- Канапе «Восторг»
- Канапе «Восточное»
- Канапе «Весенняя радость»
- Канапе «Рубин»
- Канапе «Утро»
- Канапе «Удивление»
- Канапе «Винни-Пух»
- Канапе «Соната»
- Канапе с беконом
- Канапе «Шашлычок»
- Канапе «Фантазия»
- Канапе «Праздник»
- Канапе «Прилив»
- Канапе «Лисичкин завтрак»
- Канапе «Карнавал»
- Канапе «Верона»
- Канапе «К завтраку»
- Канапе «Зимнее солнце»
- Канапе «Блюдо»
- Канапе «Изысканные»
- Канапе «Мадрид»
- Канапе «Прибой»
- Канапе «Хитин»
- Канапе «Царь горы»
- Канапе «Адмиральские»
- Канапе «На скорую руку»
- Канапе «Веер»
- Канапе «Рачки»
- Канапе «Чудо»
- Канапе «Царская трапеза»
- Канапе «Париж»
- Канапе «Роскошные»
- Канапе «Пикантные»
- Канапе «Зайка»
- Канапе «Желе»
- Канапе «Луковое счастье»
- Канапе «Новинка»
- Канапе «Бабушка»
- Канапе «Гостеприимство»
- Канапе «Одуванчик»
- Канапе с ветчиной
- Канапе «Цветник»

- Канапе «Июльские»
- Канапе «Олива»
- Канапе «Австралия»
- Канапе «Сюрприз»
- Канапе «Богатырь»
- Канапе с баклажанами
- Канапе «Мексика»
- Канапе с горчицей
- Канапе с цуккини
- Канапе с салатом
- Канапе с сыром
- Хрустящий хлеб с чесноком
- Канапе «Веселые ребята»
- Хрустящий хлеб с корицей
- Канапе «Норвегия»
- Канапе с ветчиной и огурцом
- Хрустящий хлеб с яйцами
- Хрустящие хлебцы с сыром и луком
- Тартинки с икрой

○ Холодные закуски

-
- Закуска слоеная с печенью
- Закуска рыбная
- Закуска испанская
- Баклажаны с чесноком
- Закуска из чернослива, моркови и грецких орехов
- Закуска грибная
- Закуска греческая из зеленого лука
- Лук маринованный
- Баклажаны с сыром и помидорами
- Грибы, тушенные с помидорами
- Артишоки, фаршированные сельдью
- Запеканка из кукурузы
- Лепешки из фасоли с луковым соусом
- Чернослив, фаршированный творогом и орехами
- Свекольная икра
- Лук, тушенный со сливами
- Огурцы, фаршированные сырыми овощами
- Картофель, фаршированный мясом и сыром
- Вешенки в желе
- Помидоры, фаршированные маслятами и луком
- Картофельные лепешки с сыром и зеленым луком

- Картофель с сырным соусом
- Торт из овощей и мяса
- Помидоры, фаршированные огурцами и яблоками
- Яйца, фаршированные рисом
- Артишоки, фаршированные шпинатом
- Яичное суфле с сыром
- Пюре из зеленого горошка с томатным соусом
- Яичное суфле с грибами и креветками
- Яйца, фаршированные белыми грибами
- Яйца, фаршированные креветками и орехами
- Суфле с луком и сыром
- Слойка с творогом и сыром
- Помидоры, фаршированные сыром и колбасой
- Яичная запеканка с томатом
- Корзиночки с яично-сырным кремом
- Яблоки, фаршированные мясом курицы и сыром
- Яичные рулетики с сыром
- Яичная закуска с консервированным тунцом
- Икра кабачковая острая
- Баклажаны с изюмом
- Цветная капуста, запеченная с сыром
- Капуста с острым сливочным соусом
- Капуста краснокочанная, тушенная в вине с черносливом
- Спаржа по-неаполитански
- Грибные шляпки с луковым фаршем
- Закуска грибная с копченым окороком
- Грибы в сырном соусе
- Вешенки под острым соусом
- Шампиньоны с острым ореховым соусом
- Капустные трубочки
- Белые грибы с вином
- Икра грибная
- Овощное желе с репой
- Грибы с хреном
- Закуска из маринованных мидий
- Маринованное филе форели
- Закуска из маринованного тунца
- Закуска из огурцов со сметаной
- Закуска из редьки
- Закуска из редиса и яблок
- Овощи с апельсинами
- Помидоры с болгарским перцем и маслинами

- Овощная закуска с яблоками
- Маринованный лук с мясом крабов
- Закуска из листьев салата
- Картофель с кукурузой
- Пюре луковое с шампиньонами
- Горошек зеленый с пряностями.
- Закуска из сыра, грибов и винограда
- Закуска острая из моркови и редьки
- Овощная закуска с рыбой
- Белая фасоль с лимонным соком
- Овощная закуска по-узбекски
- Закуска из сыра с лимоном
- Закуска из корней сельдерея и отварной говядины
- Закуска острая из кабачков с чесноком
- Закуска из творога и зеленого лука
- Икра из фасоли и зеленого лука
- Цветная капуста с чесноком
- Салат зеленый с горчичным соусом
- Закуска из зелени и слив
- Шпинат с огурцами и зеленью
- Редис с луком и сыром
- Баклажаны с изюмом и картофелем
- Цветная капуста с перцем
- Закуска острая из белокочанной капусты
- Овощная закуска по-ташкентски
- Капустная закуска с орехово-чесночным соусом
- Закуска из печеного лука и яиц
- Овощная закуска с цветной фасолью
- Помидоры, фаршированные сырным паштетом
- Морковная закуска по-самаркандски
- Сельдерей с апельсинами
- Свекольная закуска со специями
- Закуска из свеклы и соленых огурцов
- Спаржа с лимонным соусом
- Помидоры, фаршированные шпинатом и яблоками
- Огурцы с сыром и яблоками
- Яичная закуска с помидорами
- Цветная капуста в маринаде
- Закуска «Уральская»
- Белокочанная капуста с ревенем
- Брокколи с крыжовником
- Свекольная закуска с хреном

- Фасоль с красным соусом и сыром
- Морковная закуска со сметаной
- Закуска из зеленого лука и эстрагона
- Закуска острая из тыквы
- Лук зеленый с орехами
- Сырная закуска с укропом
- Закуска из салата с острым соусом
- Закуска из яиц и тыквы
- Икра свекольная с миндалем
- Маринованная капуста с патиссонами
- Огурцы с пряным соусом
- Закуска из огурцов и чеснока
- Морковь с мясом кальмаров
- Томатная закуска с сыром
- Закуска из капусты и граната
- Чесночно-ореховая закуска
- Закуска из кабачков по-украински
- Закуска из вареной моркови и яиц
- Овощи фри запеченные
- Жареная морковь с лимоном
- Острая закуска с печеным болгарским перцем
- Закуска из тыквы и яблок
- Фасоль с луком и помидорами
- Картофель с мятой
- Запеканка из шпината
- Закуска из тыквы с аджикой
- Картофельные котлеты с сыром и лимоном
- Тушеные помидоры с яйцами
- Пикантная овощная закуска
- Яичная закуска с острым соусом
- Отварной сельдерей с острым соусом
- Корзиночки из перца с начинкой
- Армянская закуска из яиц
- Жареная стручковая фасоль
- Баранья кишка, фаршированная рисом и яйцами
- Розетки из сыра
- Соевая закуска
- Маринованный лук с горчицей
- Закуска из овощей с плавленым сыром
- Закуска «Кахетинская»
- Острая закуска из яблок и сыра
- Закуска из моченых яблок с картофелем
- Русская закуска
- Мясная закуска с грушами

- Закуска по-турецки
- Закуска из огурцов и вяленого мяса
- Закуска «Бухара»
- Закуска из баранины с фасолью
- Закуска из говяжьего сердца
- Закуска из курицы с овощами
- Холодная закуска по-армянски
- Закуска из баранины по-набельски
- Закуска из баранины с медом
- Закуска из баранины с картофелем
- Мясная закуска с грибами и овощами
- Слоеная закуска с бараниной и брынзой
- Закуска из вяленого мяса с капустой
- Мясной рулет с орехами
- Слоеная закуска с бараниной и творогом
- Закуска из вяленого мяса с морковью
- Закуска «Самарканд»
- Пикантная закуска с хреном
- Пряная закуска с кориандром
- Мясная закуска с грибами и овощами
- Баранина с маринованной капустой
- Острая баранина с баклажанами
- Закуска из жареной баранины
- Закуска из баранины и редиса
- Закуска из мяса курицы и огурцов
- Мясная закуска с сыром и грибами
- Закуска из баранины с апельсинами и яблоками
- Закуска из козлятины и мяса утки
- Закуска из бараньего легкого
- Говяжья печень с грибами
- Закуска из бараньего сердца и сыра
- Камбала на шпажках с фруктами
- Жареный окунь с лисичками
- Креветки «Принцесса»
- Налим, запеченный с баклажанами
- Рыба, фаршированная сыром
- Мидии в соусе
- Запеченная стерлядь с грибным соусом
- Кальмары, тушенные с рисом
- Треска «Пикантная»
- Рыба с орехами
- Рыба по-астурийски
- Рыбные лепешки
- Закуска с сельдью и овощами

- Серебряный осетр
- Огурцы с секретом
- Закуска из сельди с зеленым горошком
- Рулет из телятины
- Рулет из кальмаров
- Рыба в желе
- Сельдь со сметанным соусом
- Грибная закуска с огурцами
- Икра из грибов
- Закуска с креветками
- Закуска из помидоров с тунцом
- Закуска из помидоров с ветчиной
- Закуска из сельдерея с коньяком
- Закуска из артишоков с вином
- Закуска из фенхеля с белым вином
- Помидоры, фаршированные сыром
- Холодная закуска из шпрот
- Грибки из яиц
- Тюльпаны из помидоров
- Закусочный торт из печени
- Закуска из анчоусов со сладким перцем
- Буше с креветками
- Рулет закусочный
- Закуска из филе анчоусов с рыбным фаршем
- Закуска из гусиной печени
- Профитроли с фаршем из раков
- Ананас, фаршированный креветками
- Ананас, фаршированный салатом
- Авокадо под абрикосовым соусом
- Авокадо с сыром
- Кильки под белым соусом
- Шампиньоны с коньяком
- Закуска из баклажанов
- Закуска из сельдерея с орехами
- Креветки по-королевски
- Лангусты с цветной капустой
- Закуска из огурцов
- Орешки из Мексики
- Моллюски под кунжутным соусом
- Тарталетки с омарами
- Оливки пикантные
- Закуска из помидоров с творогом
- Закуска с брокколи
- Закуска ананасовая

- Закуска морковная
- Конвертики сырные
- Морковь с шампанским

- Студни, холодцы, заливные
  -
  - Студень рыбный
  - Студень свиной обыкновенный
  - Студень свиной по-русски
  - Студень свиной оригинальный
  - Студень говяжий обычный
  - Студень из говяжьих ножек
  - Студень ассорти
  - Студень из курицы
  - Студень из потрохов птицы и овощей
  - Холодец быстрого приготовления
  - Холодец из свиных ножек
  - Холодец из курицы
  - Холодец из судака
  - Рубец в горчичном соусе
  - Грудинка заливная свиная
  - Телятина заливная
  - Язык заливной
  - Язык в желе
  - Заливное быстрое
  - Заливное оригинальное
  - Заливное со свежими креветками
  - Заливное с консервированными креветками
  - Заливное из тушеного мяса
  - Шарики заливные из говядины
  - Рулеты заливные из ветчины
- Фруктовые салаты
  -
  - Салат из мороженого с черносливом
  - Салат фруктовый «Ассорти»
  - Салат банановый со сливками
  - Салат фруктовый со сгущенным молоком
  - Салат вишневый с мороженым
  - Салат фруктовый со сметаной
  - Салат фруктовый с орехами
  - Салат фруктовый с творогом
  - Салат цитрусовый
  - Салат сливовый с орехами
  - Салат фруктовый со сливочным йогуртом
  - Салат яблочный с курагой

- Салат яблочный с изюмом
- Салат фруктовый со сметаной и апельсиновым соком
- Салат из чернослива со сметаной
- Салат фруктовый с мускатными орехами
- Салат цитрусовый с корицей
- Салат с курагой и черносливом
- Салат фруктовый с сельдереем
- Салат морковный с медом

○ Салаты из овощей, мяса, рыбы и грибов

-
- Салат из спаржевой фасоли
- Салат грибной со сладким перцем
- Салат из морской капусты с плавленым сыром
- Салат морковный с орехами
- Осетрина со сливками
- Салат куриный с грецкими орехами
- Салат из фруктов с сыром
- Салат из утки
- Закуска «Рокфор в орехах»
- Салат из мяса цыпленка с орехами
- Арбузы в винном соусе
- Палочки сырные
- Салат из пророщенной пшеницы
- Салат пикантный из рыбы
- Салат из маринованной рыбы
- Салат капустный с соевым соусом
- Салат с красной рыбой
- Салат селедочный с хреном
- Салат грушевый с сыром
- Салат ореховый с сыром рокфор
- Салат из омаров
- Блинчики сырные
- Салат персиковый с помидорами
- Салат из творожного сыра с цуккини
- Салат из цуккини с базиликом
- Салат из молодых кабачков
- Салат из кольраби с огурцом
- Салат из цветной капусты с яйцами
- Салат из капусты с редькой
- Салат из капусты с клюквой
- Салат из цветной капусты с овощами
- Салат витаминный по-таджикски
- Салат из краснокочанной капусты с тмином

- Салат из белокочанной капусты с ряженкой
- Салат из листьев репы с яйцом
- Салат из китайской капусты с яйцами
- Салат из китайской капусты с лимоном
- Салат из брюссельской капусты с ананасом
- Салат из айвы с морковью
- Салат из кабачков с лимоном
- Салат «Гранатовый браслет»
- Салат фруктово-овощной
- Салат французский
- Салат морковный
- Салат свекольный с чесноком
- Салат картофельный с гранатом
- Салат из зеленого лука с яйцом
- Салат из маринованной свеклы с репчатым луком
- Салат из сладкого перца
- Салат из ветчины со сладким перцем
- Салат андалузский с чесноком
- Салат из перца с чесноком
- Салат из перца с орехами
- Салат из спаржи
- Салат по-македонски
- Салат с мясом цыпленка и эстрагоном
- Салат из сладкого перца с луком
- Салат с перцем и помидорами
- Салат из стручковой фасоли и помидоров
- Салат из помидоров и яиц
- Салат с брынзой
- Салат из брынзы с болгарским перцем
- Салат чесночный с томатным соком
- Салат молдавский со льдом
- Салат из щавеля и редиса
- Салат весенний с лимонным соком
- Салат соевый
- Салат свекольный с грецкими орехами
- Салат из соленых огурцов с горчицей
- Салат свекольный с гранатом
- Салат корейский
- Салат грибной
- Салат морковный с редькой
- Салат свекольный с луком
- Салат морковный с хреном
- Салат свекольный с изюмом

- Салат из брюссельской капусты с яблоками
- Салат морковный с черносливом
- Салат сырный с яблоками
- Салат кукурузный с яйцами
- Салат морковный с курагой
- Салат огуречный с йогуртом
- Салат грибной с дольками мандарина
- Салат картофельный со шпинатом
- Салат с сыром и яблоками
- Салат «Мимоза»
- Салат из помидоров с цуккини
- Салат брусничный со сметаной
- Салат из цветной капусты с фасолью
- Салат из помидоров с рисом
- Салат из сельдерея со сладким перцем
- Салат из баклажанов со сладким перцем
- Салат из зеленных овощей
- Грибы под маринадом
- Салат свекольный с черносливом
- Салат из стручковой фасоли с перцем чили
- Салат огуречный с пряностями
- Салат фасолевый с луком
- Салат зеленый с яйцами
- Салат из рыбных консервов
- Салат лососевый с хреном
- Салат креветочный с зеленым горошком
- Салат из печени трески
- Салат с кальмарами
- Салат лососевый с сыром
- Салат из раков
- Салат крабовый с грибами
- Салат из копченой колбасы с редисом
- Салат из колбасы с помидорами
- Салат с колбасой и сыром
- Салат пикантный с полукопченой колбасой
- Перец, фаршированный салатом
- Салат из ветчины и чернослива
- Салат украинский.
- Помидоры, фаршированные овощами
- Салат зеленый с мясом криля
- Салат из копченой утки с огурцами
- Ветчина с зеленым салатом
- Салат ананасовый с курицей
- Салат итальянский с сельдереем

- Салат из языка с анчоусами
- Салат кукурузный с куриным филе
- Салат из зеленой фасоли с ветчиной
- Салат из куриного филе с кефиром
- Салат болгарский с зеленым горошком
- Салат из буженины с огурцами
- Салат из рыбы с орехами
- Салат «Шашлычный»
- Салат из говяжьей печени
- Салат из свежих овощей
- Салат из репы и моркови
- Салат из белокочанной капусты с редькой
- Салат из помидоров со сливками
- Салат из базилика с помидорами
- Салат из огурцов с фисташками
- Салат из цветной капусты с яйцами
- Салат из жареной рыбы с картофелем
- Салат из мяса с кусочками лепешки
- Салат из кукурузы с луком
- Салат из сладкого перца с зеленым горошком
- Салат из квашеной капусты с сельдью
- Салат из постной говядины

○ Иллюстрации

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

ВВЕДЕНИЕ

Холодные закуски и салаты не только разнообразят повседневный рацион, возбуждают аппетит и утоляют голод, но и являются настоящим украшением любого стола.

Ассортимент холодных закусок весьма широк, но традиционно они подразделяются на четыре основные группы:

– закуски на основе хлеба (бутерброды);

– мясные;

– рыбные;

– овощные.

В питании человека холодные закуски имеют не только вспомогательное значение. Многие из них обладают высокой калорийностью и вполне могут заменить вторые блюда.

К закускам принято подавать различные соусы и приправы – такие, как сметана, майонез, горчица, хрен, аджика, томатные соусы и т. д. И хотя существует немало блюд, в рецептах приготовления которых соус отсутствует, каждая хозяйка, если есть желание, вполне может приправить их по своему вкусу, исходя из имеющихся у нее в наличии продуктов. Например, горячие бутерброды можно подать с кетчупом, а овощи – с растительным маслом, майонезом или сметаной. Вкусовые качества закусок в значительной мере зависят именно от заправки. Чтобы придать блюдам различные вкусовые оттенки, в заправки добавляют различные пряности, измельченную зелень, а также уксус. Для приготовления соусов и заправок используют мелкую столовую соль, сахарный песок или пудру и столовый уксус.

Вкус и вид блюда зависят еще и от того, как подготовлены для него продукты.

Овощи и фрукты необходимо предварительно вымыть, очистить и только после этого аккуратно нарезать. Мясные и рыбные продукты для приготовления закусок варят, тушат или жарят так же, как и при приготовлении других блюд, и нарезают острым ножом поперек волокон тонкими ломтиками, кубиками или соломкой длиной 2–3 см.

Выбор закусок, включаемых в повседневное или праздничное меню, определяется исходя из того, какие блюда будут подаваться на первое и второе. Если основные кушанья готовятся из рыбы и мяса, то закуски желательно делать из овощей, грибов, яиц, сыра и различных солений. Кроме того, очень важно, чтобы закуски гармонировали со спиртными напитками, которые будут употребляться во время еды. Например, традиционными

закусками под водку являются холодные блюда из мяса, соленой рыбы, грибов, а также консервированных овощей, тогда как к красному вину неизменно подают горячие мясные закуски, к белому – рыбу, а к ликерам и десертным винам – сыр, фрукты и шоколад.

В немалой степени выбор закусок зависит и от сезона. Так, осенью и зимой большинство хозяек главное место в меню отводят калорийным мясным, яичным и рыбным закускам, приправленным сметаной и майонезом, а также консервированным овощам и грибам. Весной и летом предпочтение отдается легким, низкокалорийным блюдам из овощей, фруктов и зелени с растительным маслом.

Готовя закуски, необходимо помнить о том, что блюдо должно быть не только вкусным, но и красиво оформленным. При подаче к столу закуски украшают как входящими в их состав основными продуктами, так и фигурно нарезанными овощами, фруктами и веточками зелени. Украшение закусок, как и сам подбор продуктов для их приготовления, зависит от вкуса и изобретательности каждой хозяйки.

Бутерброды и сэндвичи

Бутерброды – наиболее распространенная закуска. Готовят их из хлеба со сливочным маслом, колбасой, другими мясными и рыбными продуктами.

Различают открытые и закрытые бутерброды. Открытые бутерброды представляют собой ломтик пшеничного или ржаного хлеба, на которые укладывают различные продукты. Бутерброды с очень жирными продуктами, например с ветчиной и шпиком, а также бутерброды с ярко выраженным вкусом следует готовить из ржаного хлеба. Для приготовления бутербродов из нежирных продуктов хлеб следует предварительно смазать сливочным маслом. Продукты для бутербродов, а также готовые изделия хранят не более 40 минут, так как при более длительном хранении качество их довольно быстро ухудшается.

Бутерброды, сэндвичи и канапе – блюда, не требующие для приготовления больших временных затрат. Сделать их может любая, даже начинающая, хозяйка.

В этой главе собраны наиболее интересные рецепты холодных бутербродов, причем большинство задействованных в их приготовлении продуктов может быть доступно каждой семье.

Бутерброды

Холодный бутерброд с соленым огурцом

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, огурец соленый – 1 шт., яйца вареные – 2 шт., масло сливочное – 100 г, зелень петрушки и укропа по вкусу.

На кусочки хлеба намазывают сливочное масло, сверху кладут нарезанные ломтиками яйца, кружочки соленого огурца и посыпают измельченной зеленью петрушки и укропа.

Бутерброд с зеленью и яйцами

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, яйца вареные – 2 шт., майонез – 20 г, лук зеленый – по вкусу.

На каждый ломтик хлеба намазывают майонез. Вареные яйца нарезают кружочками, выкладывают на ломтики хлеба и посыпают мелко нарезанным зеленым луком.

Бутерброды с цуккини

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, цуккини – 1 шт., баклажан – 1 шт., ветчина – 70 г, яйца – 3 шт., масло растительное – 50 г, майонез – 50 г, зелень базилика – 30 г, паста томатная – 1 ст. ложка.

Цуккини и баклажан очищают от кожицы, нарезают ломтиками и обжаривают в масле. Яйца отваривают, очищают, измельчают вместе с ветчиной, смешивают с майонезом. На хлеб намазывают массу из яиц и ветчины, сверху кладут кусочки цуккини и баклажана, смазывают томатной пастой, поливают майонезом и украшают рубленой зеленью.

Бутерброды «Океан»

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, филе копченой сельди – 100 г, картофель вареный – 70 г, огурец – 1 шт., майонез – 30 г, зелень укропа – 30 г.

Филе сельди и огурец нарезают ломтиками, картофель разминают. На хлеб намазывают сначала картофельное пюре, затем кладут ломтики филе и огурца, поливают майонезом и украшают рубленой зеленью.

Бутерброды «Сумерки»

Хлеб ржаной – 4 ломтика, сыр плавленый – 70 г, паштет шпротный – 70 г, помидор – 1 шт., зелень петрушки – 30 г.

Помидор нарезают ломтиками. Сыр тщательно перемешивают с паштетом, полученную массу намазывают на хлеб, сверху кладут ломтики помидора и украшают рубленой зеленью.

Бутерброды «Поваренок»

Хлеб пшечный – 4 ломтика, фарш куриный – 100 г, яйца – 3 шт., масло сливочное – 50 г, огурец – 1 шт., майонез – 2 ст. ложки, зелень петрушки – 3 ст. ложки.

Яйца отваривают, очищают и измельчают. Огурец нарезают тонкими ломтиками. Фарш обжаривают в масле, затем намазывают его на хлеб, сверху посыпают измельченными яйцами, кладут ломтики огурца, поливают майонезом и украшают рубленой зеленью.

Бутерброды с капустой

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, капуста краснокочанная измельченная – 70 г, паштет куриный – 50 г, яйца – 2 шт., майонез – 30 г, паста томатная – 1 ст. ложка, зелень.

Яйца отваривают, очищают, измельчают и смешивают с майонезом и паштетом. Полученную массу намазывают на хлеб, сверху кладут капусту, смазывают томатной пастой и украшают рубленой зеленью.

Бутерброды с помидором и печенью

Батон – 4 ломтика, печень говяжья – 100 г, яйца – 2 шт., мука пшеничная – 2 ст. ложки, масло растительное – 2 ст. ложки, помидор – 1 шт., майонез – 50 г, зелень – 30 г, соль.

Яйца, муку и соль смешивают до получения теста консистенции сметаны. Печень нарезают соломкой, обмакивают в тесто и обжаривают в масле. Помидор нарезают ломтиками.

На ломтики батона кладут сначала печень, затем ломтики помидора, поливают майонезом и украшают рубленой зеленью.

Бутерброды «Утренние»

Батон – 4 ломтика, огурец – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., перец маринованный – 1 шт., сыр твердый – 50 г, масло растительное – 30 г, майонез – 30 г.

Сыр натирают на терке, огурец и перец мелко нарезают, лук обжаривают в масле. Огурец и перец смешивают с луком, заправляют майонезом. Полученную массу намазывают на ломтики батона. Посыпают бутерброды тертым сыром.

Закусочные бутерброды с морковью по-корейски

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, редька – 1 шт., морковь по-корейски – 50 г, сыр – 70 г, майонез – 50 г, зелень – 30 г.

Редьку очищают, моют, натирают на терке, смешивают с морковью по—корейски и заправляют майонезом.

Сыр нарезают тонкими ломтиками. На хлеб выкладывают массу из моркови и редьки, сверху кладут ломтики сыра. Украшают бутерброды рубленой зеленью.

Бутерброды с брынзой и лимонным соком

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, брынза – 100 г, сок лимонный – 1 ст. ложка, масло растительное – 5 ст. ложек, баклажан – 1 шт., зелень – 30 г, соль.

Баклажан очищают от кожицы, нарезают небольшими кусочками, солят и обжаривают в масле. Брынзу натирают на терке, соединяют с кусочками баклажана, рубленой зеленью и лимонным соком. Полученную массу выкладывают на хлеб.

Бутерброды с творогом и яйцом

Батон – 4 ломтика, творог – 70 г, картофель вареный – 70 г, лук репчатый – 1 шт., масло сливочное – 30 г, яйцо – 1 шт., майонез – 2 ст. ложки, зелень – 30 г.

Лук измельчают и обжаривают в масле. Творог вместе с картофелем пропускают через мясорубку, в полученную массу добавляют лук и яйцо, вы-кладывают на ломтики батона и запекают в духовке. Бутерброды охлаждают, поливают майонезом и украшают зеленью.

Бутерброды «Диетические»

Батон – 4 ломтика, лук репчатый – 2 шт., яблоко – 1 шт., яйца – 2 шт., сок лимонный – 2 ст. ложки, зелень, соль.

Яблоко очищают от кожицы и семян, натирают на терке. Лук очищают, моют и мелко нарезают.

Яйца отваривают и измельчают, смешивают с яблоком и луком, солят, намазывают полученную массу на ломтики батона, поливают лимонным соком и украшают рубленой зеленью.

Бутерброды с чесноком и паприкой

Хлеб ржаной – 4 ломтика, чеснок – 1 долька, орехи грецкие очищенные – 50 г, паприка острая – 1 шт., сок лимонный – 1 ст. ложка, майонез – 2 ст. ложки, зелень.

Чеснок пропускают через чеснокодавилку, паприку очищают от семян, моют, мелко нарезают, смешивают с орехами, заправляют майонезом и лимонным соком.

Полученную массу намазывают на ломтики батона и украшают рубленой зеленью.

Бутерброды с телятиной и горчицей

Батон – 4 ломтика, телятина – 70 г, желе мясное – 50 г, масло растительное – 2 ст. ложки, майонез – 1 ст. ложка, горчица – 1 ч. ложка, зелень.

Телятину нарезают тонкими ломтиками и обжаривают в масле. На хлеб намазывают майонез, сверху кладут ломтики телятины, кусочки желе, смазывают горчицей и украшают веточками зелени.

Бутерброды с цветной капустой и сыром

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, капуста цветная – 100 г, сыр – 70 г, сок томатный – 1 ст. ложка, майонез – 2 ст. ложки, соль по вкусу.

Цветную капусту моют, очищают, разделяют на соцветия, измельчают и тушат.

Сыр натирают на терке, смешивают с цветной капустой, заправляют томатным соком и майонезом. Полученную массу намазывают на хлеб и украшают веточками зелени.

Бутерброды сладкие

Батон французский – 4 ломтика, клубника – 100 г, творог – 30 г, сливки взбитые – 50 г, орехи грецкие очищенные – 2 ст. ложки.

Клубнику измельчают, перемешивают с творогом. Полученную массу намазывают на ломтики хлеба, сверху наносят

взбитые сливки и посыпают измельченными орехами.

Бутерброды с сосисками и яйцом

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, яйца – 1 шт., сосиски – 2 шт., огурец свежий – 1 шт., майонез – 2 ст. ложки, зелень – 2 ст. ложки, соль по вкусу.

Яйца отваривают, очищают и измельчают, огурец и сосиски нарезают маленькими кусочками. Все подготовленные компоненты смешивают, солят и заправляют майонезом.

Полученную массу выкладывают на хлеб, разравнивают и украшают рубленой зеленью.

Бутерброды с белой фасолью

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, фасоль белая – 70 г, сыр плавленый – 70 г, крабовые палочки – 2 шт., шпик – 20 г, лук репчатый – 1 шт., майонез – 50 г.

Заранее замоченную фасоль отваривают, шпик и лук измельчают и обжаривают.

Сыр натирают на терке, фасоль разминают, смешивают с луком и шпиком, добавляют мелко нарезанные крабовые палочки, заправляют майонезом. Полученную массу намазывают на хлеб.

Бутерброды с орехами и яблоком

Хлеб ржаной – 4 ломтика, сыр – 100 г, яблоко зеленое – 1 шт., изюм – 1 ст. ложка, орехи грецкие очищенные – 50 г, сок лимона – 1 ст. ложка, майонез – 1 ст. ложка.

Яблоко очищают от кожицы и семян, натирают на терке вместе с сыром, смешивают с измельченными орехами и изюмом, заправляют лимонным соком и майонезом. Полученную массу намазывают на хлеб.

Бутерброды с грибами

Хлеб – 6 ломтиков, грибы маринованные – 3–4 ст. ложки, яйца – 3 шт., масло сливочное – 4 ст. ложки, петрушка – 1 пучок, лук зеленый – 1 пучок, соль, горчица по вкусу.

Ломтики хлеба обжаривают с двух сторон на сливочном масле, охлаждают и смазывают одну из сторон маслом. Белки сваренных вкрутую яиц отделяют от желтков, нарезают кольцами и укладывают на ломтики хлеба. Желтки измельчают, смешивают с мелко нарезанными грибами, горчицей и солью.

В середину каждого белкового кольца кладут немного грибной массы и украшают листьями петрушки и зеленым луком.

Бутерброды с копченой рыбой

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, филе копченой рыбы – 100 г, помидор – 1 шт., огурец – 1 шт., зелень – 1 ст. ложка, майонез – 30 г.

Огурец и помидор моют, нарезают тонкими ломтиками. На кусочки хлеба кладут филе, нарезанное тонкими пластинами, сверху выкладывают ломтики овощей, покрывают майонезом и веточкой зелени.

Бутерброды с паштетом из яиц

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, яйца вареные – 4 шт., масло сливочное – 50 г, укроп или петрушка – 1 пучок, соль, красный молотый перец – по вкусу.

Яйца разминают вилкой, добавляют соль и перец, размягченное сливочное масло и мелко нарезанную зелень. Все ингредиенты тщательно перемешивают. Полученную массу намазывают на ломтики хлеба.

Белые бутерброды

Хлеб – 8 ломтиков, яйца – 3 шт., сыр плавленый – 200 г, чеснок – 3 дольки, сметана или майонез – 200 г.

Сваренные вкрутую яйца разминают вилкой, смешивают с растертым чесноком и сыром и тщательно перемешивают. Заправляют полученную массу сметаной или майонезом, ставят на 20–30 минут в холодильник, после чего наносят на ломтики хлеба.

Бутерброды с копченой ветчиной и сыром

Хлеб ржаной – 2 ломтика, ветчина копченая – 2 ломтика, масло сливочное – 40 г, сыр плавленый – 50 г, перец красный сладкий – 2 шт., чеснок – 2 дольки, петрушка – 2 веточки.

Перец моют, очищают от семян и нарезают кольцами. Очищенный чеснок натирают на мелкой терке и растирают с 20 г масла. Ломтики хлеба обжаривают в оставшемся масле с одной стороны до образования хрус-тящей корочки.

На поджаренную сторону намазывают плавленый сыр и

чесночное масло, сверху кладут колечко перца и накрывают ломтиком ветчины. Бутерброды украшают зеленью.

Бутерброды с колбасой и сыром

Хлеб пшеничный – 2 ломтика, колбаса вареная – 2 кружка, огурец – 1 шт., чеснок – 2 дольки, масло сливочное – 50 г, сыр твердый – 20 г.

Чеснок и сыр натирают на мелкой терке и растирают с 25 г сливочного масла. Огурец нарезают кружочками. На ломтики хлеба намазывают чесночно-сырное масло, сверху кладут кружочки огурца.

Колбасу обжаривают в оставшемся масле с обеих сторон и выкладывают на бутерброды.

Бутерброды «Домино»

Хлеб пшеничный – 2 ломтика, сыр плавленый – 50 г, масло сливочное – 20 г, чеснок – 2 дольки, укроп – 1 ст. ложка.

Хлеб подрумянивают в тостере, натирают чесноком, намазывают на него масло, посыпают зеленью, сверху аккуратно выкладывают сыр. С помощью ножа или зубочистки наносят рисунок, как на домино.

Бутерброды «Гуси—лебеди»

Хлеб пшеничный – 7 ломтиков, филе куриное – 200 г, масло сливочное – 50 г, сливки – 20 г, каперсы – 10 г, перец.

Отварное филе пропускают через мясорубку 2–3 раза. Добавляют сливки, масло, перец. Смесь хорошо перемешивают и намазывают на ломтики хлеба. Готовые бутерброды украшают каперсами.

Бутерброды «Киев»

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, отварной картофель – 2 шт., чеснок – 3 дольки, яйцо – 1 шт., масло растительное – 2 ст. ложки, майонез по вкусу, зелень укропа, соль, перец.

Картофель очищают, натирают на терке, смешивают с сырым яйцом.

Массу солят, перчат. Обжаривают только одну сторону хлеба в масле, на необжаренную выкладывают картофельную массу. Чеснок измельчают, смешивают с майонезом, намазывают на бутерброд полученную массу, запекают в духовке. При появлении

румяной корочки, их вынимают, охлаждают, перед подачей украшают зеленью укропа.

Бутерброды «Кряква»

Хлеб ржаной – 6 ломтиков, мясо дичи – 100 г, трюфели – 50 г, консервированные белые грибы – 50 г, ветчина – 50 г, майонез – 2 ст. ложки, масло растительное – 2 ст. ложки, зелень петрушки и укропа.

Трюфели отваривают и охлаждают. Мясо обжаривают в масле, затем мелко нарезают вместе с трюфелями, белыми грибами и ветчиной. Заправляют майонезом и выкладывают на хлеб. Украшают бутерброды рубленой зеленью петрушки и укропа.

Бутерброды «Лесная сказка»

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, свежие шампиньоны – 50 г, лук репчатый – 1 шт., сок лимонный – 1 ст. ложка, масло растительное – 2 ст. ложки, майонез – 2 ст. ложки, зелень.

Грибы нарезают маленькими кусочками и тушат до полного испарения жидкости. Лук нарезают, обжаривают в масле до светло-золотистого цвета, смешивают с грибами, добавляют лимонный сок.

Полученную массу выкладывают на хлеб, поливают майонезом и украшают рубленой зеленью.

Бутерброды «Завтрак холостяка»

Хлеб пшеничный – 3 ломтика, яйца – 2 шт., сосиски – 2 шт., масло сливочное– 70 г, масло растительное – 1 ст. ложка, майонез – 1 ст. ложка, зелень.

Хлеб слегка обжаривают в любом растительном масле без запаха, яйца отваривают, очищают и мелко рубят. Сосиски нарезают мелкими кусочками.

На хлеб намазывают сливочное масло, а сверху кладут рубленые яйца, нарезанные сосиски, поливают майонезом, посыпают рубленой зеленью.

Бутерброды «Эйнштейн»

Хлеб пшеничный – 7 ломтиков, масло сливочное – 50 г, мозги говяжьи – 150 г, сливки – 50 г, каперсы – 10 г.

С помощью миксера готовят пюре из говяжьих мозгов,

сваренных в подсоленной и подкисленной воде. Смешивают его с маслом и сливками и еще раз взбивают. Намазывают приготовленное пюре на ломтики хлеба и украшают каперсами.

Бутерброды летние

Хлеб пшеничный – 3 ломтика, масло сливочное – 50 г,свежий огурец – 1 шт., сыр – 20 г, майонез – 0,5 ч. ложки.

Огурец моют, очищают, нарезают дольками, сыр натирают на терке, масло намазывают на хлеб, сверху кладут дольки огурца, посыпают сыром, добавляют немного майонеза.

Бутерброды «Яблочная осень»

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, яблоко – 1 шт., вареная свекла – 70 г, масло сливочное– 70 г, зелень.

Яблоко очищают от семян и кожицы, натирают на терке. Вареную свеклу очищают, натирают, смешивают с маслом и яблоком. Полученную смесь намазывают на хлеб. Бутерброды украшают рубленой зеленью.

Бутерброды «Улыбка»

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, масло сливочное– 50 г, яблоко – 1 шт, варенье из черной смородины – 20 г, масло растительное – 2 ст. ложки.

Яблоко очищают от семян и кожицы, нарезают дольками и обжаривают в любом растительном масле без запаха.

Сливочное масло намазывают на хлеб, сверху кладут обжаренные дольки яблока, поливают вареньем.

Бутерброды «Медведь»

Хлеб пшеничный – 3 ломтика, колбаса (сервелат) – 70 г, сыр – 30 г, помидор – 1 шт.

Колбасу, помидор и сыр нарезают тонкими ломтиками.

На хлеб кладут ломтик колбасы, поверх него – ломтик помидора. Сверху кладут сыр.

Бутерброд запекают в духовке, пока сыр не расплавится. Подают к столу в охлажденном виде.

Бутерброды «Моцарелла»

Хлеб пшеничный – 3 ломтика, сыр сорта моцарелла – 100 г, помидор – 1 шт., чеснок – 1 долька, масло сливочное – 30 г, зелень.

Помидор и сыр нарезают ломтиками, чеснок и зелень измельчают. Масло намазывают на хлеб, кладут ломтики помидора, измельченный чеснок и сыр. Бутерброды запекают в духовке.

Перед подачей их посыпают зеленью, подают в охлажденном виде.

Бутерброды «Букет»

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, студень – 70 г, сладкий желтый перец – 1 шт., сладкий красный перец – 1 шт., сыр – 30 г, масло растительное – 2 ст. ложки, майонез – 2 ст. ложки, зелень.

Желтый и красный перец очищают от семян, нарезают кубиками и обжаривают в масле. Затем студень нарезают кусочками, сыр натирают на терке. Перец и кусочки студня кладут на хлеб.

Бутерброды посыпают сыром, поливают майонезом и украшают веточками зелени.

Бутерброды «Веселый дачник»

Хлеб ржаной – 3 ломтика, редис – 60 г, огурец – 1 шт., редька – 30 г, лук репчатый – 1 шт., масло растительное – 1 ст. ложка, зелень укропа, петрушки, соль.

Редис, редьку, огурец и лук очищают, мелко нарезают, смешивают с маслом, солят, кладут овощную массу на ломтики хлеба. Бутерброды украшают измельченной зеленью.

Бутерброды «Канада»

Хлеб пшеничный – 3 ломтика, куриное филе – 70 г, сыр – 50 г, помидор – 1 шт., масло растительное – 2 ст. ложки, майонез – 1 ст. ложка, горчица – 1 ч. ложка.

Филе нарезают соломкой, обжаривают в масле. Помидор нарезают ломтиками, сыр натирают на терке.

На хлеб кладут филе, сверху – ломтики помидора, посыпают сыром, поливают смесью горчицы с майонезом.

Бутерброды «Альтаир»

Хлеб пшеничный – 3 ломтика, филе цыпленка – 30 г, маслины – 15 г, масло растительное – 2 ст. ложки, майонез – 1 ст. ложка,

зелень салата – 3 листа.

Хлеб слегка обжаривают в тостере или в духовке. Филе цыпленка нарезают ломтиками и обжаривают в масле, после этого выкладывают на хлеб, поливают майонезом, украшают разрезанными пополам маслинами и мелкими листиками салата.

Бутерброды «Толстяк»

Хлеб ржаной – 2 ломтика, лук репчатый – 1 шт., масло растительное– 1 ст. ложка, копченое сало – 80 г.

Луковицу очищают, моют, разрезают на 2 части. Одну часть нарезают колечками, другую шинкуют. На горячую сковороду кладут сало, нарезанное ломтиками. После того, как оно растопится, добавляют предварительно измельченный лук, сало жарят до получения шкварок.

Хлеб обжаривают с обеих сторон в растительном масле, выкладывают на него жареный лук и шкварки. Украшают бутерброды луком, нарезанным колечками или рубленой зеленью.

Бутерброды по-украински

Хлеб пшеничный – 3 ломтика, шпик – 30 г, лук репчатый – 1 шт., сметана – 30 г, зелень.

Шпик нарезают тонкими ломтиками, лук очищают, моют, нарезают кольцами.

На ломтики хлеба сначала кладут кольцо лука, затем кусочек шпика, сверху поливают сметаной и посыпают рубленой зеленью.

Бутерброды «Альпы»

Хлеб пшеничный – 3 ломтика, масло сливочное – 30 г, зельц говяжий – 70 г, помидор – 1 шт., горчица, зелень.

Помидор нарезают кружочками, зельц – кусочками.

На хлеб намазывают масло, кладут кусочки зельца, предварительно смазанные горчицей, на них выкладывают кружочки помидора, посыпают рубленой зеленью.

Бутерброды «Походные»

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, шпроты – 100 г, яйцо вареное – 1 шт., огурец – 1 шт., масло растительное – 2 ст. ложки.

Хлеб слегка обжаривают в масле. Огурец нарезают дольками, отваренные яйца – кружочками. На хлеб кладут кружочек яйца,

сверху – дольки огурца и шпроты.

Бутерброды «Российские»

Хлеб ржаной – 2 ломтика, филе сельди (малосольной) – 100 г, творог – 40 г, огурец – 1 шт., помидор – 1 шт., рубленая зелень – 1 ст. ложка, масло растительное – 1 ст. ложка.

Рыбу нарезают мелкими кусочками, помидор и огурец – ломтиками.

Хлеб слегка обжаривают в масле, намазывают на него творог тонким слоем, затем кладут ломтики овощей и кусочки филе. Бутерброды украшают зеленью.

Бутерброды «Ла-Манш»

Хлеб – 4 ломтика, листья свекольные – 50 г, брынза – 60 г, масло сливочное – 50 г, зелень укропа.

Брынзу и свекольные листья пропускают через мясорубку, тщательно перемешивают с маслом.

Эту массу намазывают на хлеб, украшают бутерброды измельченной зеленью укропа.

Бутерброды «Каприз»

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, шампиньоны свежие – 70 г, лук репчатый – 1 шт., помидор – 1 шт., сыр – 50 г, майонез – 2 ст. ложки.

Лук очищают и нарезают кольцами, сыр натирают на терке, а помидор и шампиньоны нарезают тонкими ломтиками. Майонез намазывают на ломтики хлеба, сверху кладут ломтик помидора, лук, затем – ломтик шампиньона, посыпают сыром и запекают в духовке.

Бутерброды с лимонным соком

Хлеб пшеничный – 3 ломтика, лук репчатый – 1 шт., перец болгарский – 1 шт., сок лимона – 2 ст. ложки, кетчуп – 20 г, сахар – 1 ч. ложка, соль.

Вымытый и очищенный перец, очищенный лук нарезают и тушат, затем смешивают с кетчупом, лимонным соком, сахаром и солью.

Полученную смесь оставляют на 1 час, после чего массу намазывают на ломтики хлеба.

Бутерброды «Весеннее солнышко»

Хлеб пшеничный – 2 ломтика, яйца – 2 шт., филе курицы – 40 г, майонез – 1 ст. ложка, масло растительное – 1 ст. ложка, зелень петрушки, соль, перец.

Хлеб слегка обжаривают в масле с двух сторон. Яйца варят вкрутую, охлаждают, очищают от скорлупы и нарезают кружочками. Куриное филе отваривают в подсоленной воде, затем вынимают, охлаждают, нарезают тонкими ломтиками. Зелень измельчают, смешивают с майонезом. Добавляют перец и соль.

Полученную массу намазывают на хлеб, сверху кладут кружочки яиц и ломтики мяса.

Бутерброды «Царское Село»

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, бекон – 40 г, печень куриная – 40 г, сметана – 20 г, зелень, соль.

Куриную печень нарезают кусочками, тушат в небольшом количестве подсоленной воды. Бекон нарезают ломтиками и обжаривают.

На хлеб кладут кусочки бекона и печени, поливают сметаной, украшают рубленой зеленью.

Бутерброды «Аппетитные»

Хлеб пшеничный – 3 ломтика, сардины консервированные – 50 г, сыр – 50 г, чеснок – 2 дольки, кетчуп – 20 г.

Сардины измельчают, сыр и очищенные дольки чеснока натирают на терке. На хлеб кладут сардины, сверху посыпают сыром и чесноком, поливают кетчупом.

Бутерброды «Сластена»

Хлеб пшеничный – 4 ломтика,банан – 1 шт., апельсин – 1 шт., йогурт – 2 ст. ложки, масло растительное – 2 ст. ложки.

Хлеб слегка обжаривают в масле. Апельсин и банан очищают и измельчают, смешивают с йогуртом. Полученную массу намазывают на хлеб.

Бутерброд-рулет

Батон – 1 шт., масло сливочное – 100 г, паста томатная – 2

ст. ложки, ветчина – 100 г, огурец соленый – 1 шт., лук – 1 шт., зелень, соль и перец.

Батон надрезают вдоль, вынимают мякиш. Огурец, лук и ветчину нарезают кусочками, смешивают с томатной пастой, маслом, добавляют соль и перец по вкусу. Полученную массу вкладывают внутрь батона. Перед подачей к столу рулет нарезают ломтиками и украшают рубленой зеленью.

Бутерброды «Веселый повар»

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, фарш селедочный – 100 г, яйца – 3 шт., масло сливочное – 50 г, огурец соленый – 1 шт., майонез – 2 ст. ложки, зелень.

Яйца отваривают, очищают и мелко рубят. Селедочный фарш смешивают с маслом и огурцом, нарезанным тонкими ломтиками. Полученную смесь намазывают на хлеб, а сверху посыпают измельченными яйцами, кладут ломтики огурца, поливают майонезом и украшают рубленой зеленью.

Бутерброды «Вечер»

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, сыр мягкий плавленый – 70 г, паштет куриный – 70 г, помидор – 1 шт., зелень.

Помидор нарезают ломтиками. Сыр тщательно перемешивают с паштетом, массу намазывают на хлеб, а сверху кладут ломтики помидора, украшают рубленой зеленью.

Бутерброды «Радуга»

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, кабачок молодой – 1 шт., баклажан – 1 шт., ветчина – 70 г, яйца – 3 шт., масло растительное – 3 ст. ложки, майонез – 2 ст. ложки, зелень.

Баклажан и кабачок очищают от кожицы, нарезают ломтиками и обжаривают в масле. Яйца отваривают, очищают, мелко рубят, так же, как и ветчину. Все смешивают с майонезом. На хлеб намазывают полученную массу, сверху кладут кусочки баклажана и кабачка, смазывают майонезом и украшают рубленой зеленью.

Бутерброды «Изюминка»

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, яблоко – 1 шт., йогурт – 2 ст. ложки, изюм – 1 ст. ложка, клубника – 50 г.

Яблоко очищают от семян и кожицы, нарезают маленькими

кусочками, как и клубнику. Фрукты смешивают с изюмом, добавляют йогурт.

Полученную массу намазывают на хлеб.

Бутерброды «Сытные»

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, печень говяжья – 100 г, яйца —2 шт., мука – 2 ст. ложки, масло растительное – 2 ст. ложки, помидор – 1 шт., майонез, кинза или петрушка, соль.

Яйца, муку и соль смешивают до получения теста консистенции сметаны. Печень нарезают соломкой, обмакивают в тесто и обжаривают в масле. Помидор нарезают ломтиками. На хлеб кладут сначала печень, затем ломтики помидора, поливают майонезом и украшают рубленой зеленью.

Бутерброды по-румынски

Хлеб пшеничный – 3 ломтика, сыр – 70 г, лук репчатый – 1 шт., яйцо – 1 шт.

Сыр натирают на терке. Лук очищают и мелко нарезают, смешивают с сырым яйцом и сыром, кладут массу на ломтики хлеба и запекают в духовке.

Бутерброды «Океан»

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, сельдь соленая – 100 г, картофель вареный – 70 г, огурец соленый – 1 шт., майонез, зелень.

Огурец и филе сельди нарезают ломтиками, картофель разминают. На хлеб намазывают картофельное пюре, затем кладут ломтики филе сельди и огурца, поливают майонезом, украшают рубленой зеленью.

Бутерброды «Воспоминания о лете»

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, огурец соленый – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., грибы маринованные – 70 г, сыр – 50 г, масло растительное – 1 ст. ложка, майонез – 1 ст. ложка.

Сыр натирают на терке, грибы и огурец мелко нарезают, лук обжаривают в масле. Грибы и огурец и смешивают с луком, заправляют майонезом. Полученную массу намазывают на хлеб. Бутерброды посыпают тертым сыром.

Бутерброды «Берлин»

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, капуста квашеная – 70 г, паштет мясной – 50 г, яйца – 2 шт., майонез – 1 ст. ложка, кетчуп – 1 ст. ложка, зелень.

Яйца отваривают, очищают, мелко рубят и смешивают с паштетом и майонезом. Полученную массу намазывают на хлеб, сверху кладут капусту, поливают кетчупом и украшают рубленой зеленью.

Бутерброды «Летняя закуска»

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, редька – 1 шт., морковь – 1 шт., сыр – 70 г, майонез – 2 ст. ложки, зелень.

Морковь и редьку очищают, моют, натирают на терке, смешивают и заправляют майонезом. Сыр нарезают тонкими ломтиками. Затем на хлеб выкладывают массу из редьки и моркови, сверху кладут ломтики сыра. Украшают бутерброды зеленью.

Бутерброды «Парадиз»

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, брынза – 100 г, сок лимонный – 1 ст. ложка, масло растительное – 5 ст. ложек, баклажан – 1 шт., укроп, лук зеленый, соль.

Баклажан очищают от кожицы, нарезают небольшими кусочками, солят и обжаривают в масле. Брынзу натирают на терке, соединяют с рубленой зеленью, кусочками баклажана и лимонным соком. Полученную массу выкладывают на хлеб.

Бутерброды «Запорожье»

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, творог – 70 г, картофель вареный – 70 г, лук репчатый – 1 шт., масло растительное – 1 ст. ложка, яйцо – 1 шт., майонез – 2 ст. ложки, зелень.

Лук измельчают и обжаривают в масле. Творог, так же как и картофель, пропускают через мясорубку, в эту массу добавляют яйцо и лук, выкладывают на хлеб, запекают в духовке. Бутерброды охлаждают, поливают майонезом и украшают рубленой зеленью.

Бутерброды «Палисадник»

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, капуста цветная – 100 г, сыр – 70 г, сок лимонный – 1 ст. ложка, майонез – 2 ст. ложки.

Цветную капусту измельчают и тушат. Сыр натирают на

терке, смешивают с капустой, заправляют майонезом и лимонным соком.

Полученную массу намазывают на хлеб.

Бутерброды «Здоровье»

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, лук репчатый – 1 шт., яблоко – 1 шт., яйца – 2 шт., сметана – 2 ст. ложки, зелень петрушки и укропа, соль.

Яблоко очищают от семян и кожицы, натирают на терке. Лук очищают, моют и мелко нарезают. Яйца отваривают и мелко рубят, смешивают с луком и яблоком, солят, намазывают массу на хлеб, поливают сметаной и украшают рубленой зеленью.

Бутерброды «Высший свет»

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, телятина – 70 г, желе мясное – 50 г, масло растительное – 2 ст. ложки, майонез – 1 ст. ложка, горчица – 1 ч. ложка, зелень.

Телятину нарезают тонкими ломтиками, обжаривают в масле. На хлеб намазывают майонез, сверху кладут кусочки желе, ломтики телятины, смазывают горчицей и украшают веточками зелени.

Бутерброды «Летний дождь»

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, свежая клубника – 100 г, творог – 30 г, молоко сгущенное – 2 ст. ложки, орехи лесные очищенные – 20 г.

Клубнику измельчают, перемешивают со сгущенным молоком и творогом, пока полученная масса не станет однородной, и намазывают на хлеб. Бутерброды посыпают измельченными орехами.

Бутерброды «Бодрость»

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, яйца – 2 шт., огурцы соленые – 2 шт., чеснок – 3 дольки, майонез – 2 ст. ложки, зелень.

Яйца отваривают, очищают и мелко рубят, огурцы нарезают кусочками, чеснок измельчают. Компоненты смешивают и заправляют майонезом. Полученную массу выкладывают на хлеб, разравнивают и украшают зеленью.

Бутерброды «Диана»

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, сыр – 100 г, яблоко – 1 шт., орехи —50 г, сок лимонный – 1 ст. ложка, майонез – по вкусу.

Яблоко очищают от семян и кожицы, натирают на терке так же, как и сыр, смешивают с орехами, предварительно измельченными, заправляют майонезом и лимонным соком. Полученную массу намазывают на хлеб.

Бутерброды «Ангел»

Хлеб пшеничный – 2 ломтика, яйцо – 1 шт., майонез – 1 ст. ложка, соль.

Яйцо варят вкрутую, охлаждают, очищают, белок мелко нарезают. Желток растирают с солью, добавляют майонез. Полученную массу намазывают на хлеб. Затем сверху выкладывают яичный белок тонким слоем.

Бутерброды «Мечтатель»

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, фасоль красная – 70 г, сыр – 70 г, шпик – 20 г, лук репчатый очищенный – 1 шт., майонез, зелень.

Фасоль и шпик тушат вместе с измельченным луком. Сыр натирают на терке, смешивают со шпиком, фасолью и луком, заправляют майонезом.

Полученную массу намазывают на хлеб, украшают рубленой зеленью.

Бутерброды «Атолл»

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, филе судака – 100 г, паста томатная – 1 ст. ложка, яйца – 2 шт., зелень.

Филе судака тушат и измельчают, яйца отваривают, очищают, мелко рубят, смешивают с филе, заправляют томатной пастой. Затем полученную массу намазывают на хлеб, сверху бутерброды украшают рубленой зеленью.

Бутерброды «Натюрморт»

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, филе куриное – 60 г, язык – 40 г, капуста – 30 г, помидор – 1 шт, майонез – 2 ст. ложки.

Язык и куриное филе отваривают, нарезают ломтиками, капусту измельчают и смешивают с майонезом. Помидор

разрезают на 4 части. На хлеб кладут ломтики языка и куриного филе, затем дольки помидора и капусту.

Бутерброды «Светофор»

Батон – 2 ломтика, перец зеленый болгарский – 50 г, желток вареного яйца – 1 шт., помидор маленький – 1 шт., масло сливочное – 20 г, масло растительное – 1 ст. ложка, соль.

Ломтики батона обжаривают в небольшом количестве растительного масла, охлаждают. На них намазывают сливочное масло.

Помидор обдают кипятком, снимают кожицу, мелко нарезают. Перец шинкуют, желток разминают вилкой. Смешивают подготовленные ингредиенты, солят и выкладывают на обжаренные ломтики хлеба.

Бутерброды «Охотник»

Хлеб ржаной – 2 ломтика, оленина отварная – 100 г, масло растительное – 1 ст. ложка, зелень.

Ломтики хлеба обжаривают в масле с обеих сторон. Мясо нарезают небольшими кусочками, кладут на хлеб. Посыпают бутерброды измельченной зеленью.

Бутерброды «Тверь»

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, шампиньоны – 100 г, масло сливочное – 30 г, сок лимонный – 1 ст. ложка, зелень, соль.

Шампиньоны отваривают в подсоленной воде и пропускают через мясорубку, тщательно перемешивают с лимонным соком и маслом. Полученную массу намазывают на хлеб, украшают бутерброды зеленью.

Бутерброды «Казак»

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, лук репчатый – 1 шт., сыр – 100 г, чеснок – 2 дольки, масло сливочное – 1 ст. ложка, сметана – 1 ст. ложка, соль по вкусу.

Лук измельчают, чеснок и сыр натирают на терке, все смешивают, солят, заправляют маслом и сметаной. Затем полученную массу намазывают на хлеб.

Бутерброды «Зеленое чудо»

Хлеб пшеничный – 2 ломтика, щавель – 2 листа, лук зеленый – 1 /2 пучка, майонез – 1 ст. ложка, салат – 1 лист, масло растительное – 1 ст. ложка, соль по вкусу.

Хлеб слегка обжаривают в масле. Салат, щавель и лук мелко нарезают, смешивают с солью и майонезом. Полученную массу выкладывают на хлеб.

Бутерброды «Курочка Ряба»

Хлеб пшеничный – 2 ломтика, филе курицы копченой – 50 г, майонез – 1 ст. ложка, перец красный молотый.

Филе нарезают кусочками. Перец смешивают с майонезом и намазывают на ломтики хлеба, сверху горкой выкладывают мясо.

Бутерброды «Ночной ветер»

Хлеб пшеничный – 2 ломтика, ягоды черники – 50 г, сахар – 1 ч. ложка, сметана – 1 ст. ложка, орехи грецкие очищенные – 50 г, изюм – 50 г.

Орехи измельчают, смешивают со сметаной, сахаром, изюмом и черникой. Полученную массу выкладывают на хлеб.

Бутерброды «Звездочки»

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, грибы – 100 г, лук репчатый – 1 шт., масло растительное – 2 ст. ложки, сметана – 2 ст. ложки, зелень.

Грибы отваривают и измельчают, лук очищают, моют, нарезают кольцами, соединяют с грибами, обжаривают в масле, выкладывают на хлеб. Бутерброды поливают сметаной и украшают веточками зелени.

Бутерброды «Сью»

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, чеснок – 2 дольки, орехи грецкие очищенные – 50 г, сок лимонный – 1 ст. ложка, сливки – 50 г.

Чеснок и орехи очищают и пропускают через мясорубку. После этого их тщательно перемешивают с лимонным соком и сливками. Полученную массу намазывают на хлеб.

Бутерброды «Закат»

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, свекла – 1 шт., уксус столовый

– 30 г, масло сливочное – 50 г, зелень, соль.

Свеклу отваривают, очищают, нарезают ломтиками, солят, поливают уксусом и оставляют на 1 час. Затем на хлеб намазывают масло, кладут ломтики свеклы, посыпают рубленой зеленью.

Бутерброды «Избушка»

Хлеб ржаной – 4 ломтика, грибы соленые – 70 г, масло сливочное – 20 г, зелень.

Зелень мелко рубят. Грибы пропускают через мясорубку, тщательно перемешивают с маслом. Затем полученную массу намазывают на ломтики хлеба, сверху посыпают рубленой зеленью.

Бутерброды «Романтика»

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, яблоко – 1 шт., картофель вареный – 50 г, масло сливочное – 70 г, корица.

Яблоко очищают от семян и кожицы, вместе с картофелем пропускают через мясорубку, тщательно перемешивают с маслом, добавляют корицу. Полученную массу намазывают на хлеб.

Бутерброды с брынзой и огурцами

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, огурцы – 2 шт., брынза – 70 г, майонез – 1 ст. ложка, зелень.

Брынзу натирают на терке. Огурцы очищают от кожицы, нарезают кружочками. На хлеб кладут кружочки огурцов, посыпают брынзой, поливают майонезом и украшают рубленой зеленью.

Бутерброды «Дорожные»

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, морковь – 1 шт., сыр тертый – 4 ст. ложки, яблоко – 1 шт., хрен – 30 г, уксус – 30 г, сметана – 1 ст. ложка, соль.

Яблоко моют, очищают от кожицы и семян. Яблоко, морковь и хрен натирают на терке, заправляют уксусом и сметаной, солят. Полученную массу намазывают на хлеб, сверху посыпают сыром.

Бутерброды «Чудесный день»

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, мякоть дыни – 50 г, сливки – 50 г, орехи – 10 г, зелень.

Дыню и орехи пропускают через мясорубку, тщательно перемешивают, добавляют сливки. Затем полученную массу намазывают на хлеб и украшают веточками зелени.

Бутерброды «Казаки»

Хлеб ржаной – 2 ломтика, майонез – 10 г, колбаса «Докторская» —2 ломтика, горчица – 1 ч. ложка, соус томатный – 1 ст. ложка, соус соевый – 1 ч. ложка, чеснок – 1 долька, масло растительное – 4 ст. ложки.

Ломтики хлеба обжаривают в масле, охлаждают, поливают соевым соу-сом. Колбасу нарезают мелкими кубиками, обжаривают в масле, выкладывают на хлеб.

Майонез смешивают с томатным соусом и горчицей, добавляют измельченный чеснок. Затем полученной смесью поливают бутерброды.

Бутерброды «Итальянские»

Хлеб ржаной – 2 ломтика, сыр – 40 г, грибы маринованные – 40 г, оливки – 2 шт., сметана – 1 ст. ложка, масло растительное – 1 ст. ложка.

Хлеб слегка обжаривают с обеих сторон в растительном масле, охлаждают, смазывают сметаной. Затем оливки и грибы измельчают, перемешивают и выкладывают на хлеб. Бутерброды посыпают сыром, натертым на крупной терке.

Бутерброды «Россия»

Хлеб ржаной – 4 ломтика, масло сливочное – 70 г, филе сельди малосольной – 100 г, зелень.

Сельдь нарезают ломтиками. Затем на хлеб намазывают масло, сверху кладут ломтики сельди.

Полученные бутерброды украшают веточками зелени.

Бутерброды с колбасой и майонезом

Хлеб ржаной – 4 ломтика, колбаса – 70 г, майонез – 2 ст. ложки, зелень.

На хлеб намазывают майонез, сверху кладут ломтики колбасы.

Бутерброды «Морской рассвет»

Хлеб пшеничный – 2 ломтика, масло сливочное – 20 г, филе сельди соленой – 50 г, яйцо – 1 шт.

Яйцо варят, охлаждают, очищают и нарезают кружочками.

Затем на хлеб намазывают масло, сверху кладут нарезанную тонкими ломтиками сельдь. На середину каждого бутерброда выкладывают по 1 кружочку яйца.

Бутерброды «Морские»

Хлеб пшеничный – 2 ломтика, лососина копченая – 50 г, икра красная – 10 г, масло сливочное – 20 г, масло растительное – 1 ст. ложка.

Ломтики хлеба обжаривают с обеих сторон в растительном масле, охлаждают и намазывают на них с одной стороны сливочное масло.

Затем рыбу нарезают тонкими ломтиками, кладут на бутерброд, а сверху выкладывают икру.

Бутерброды «Закусочные»

Хлеб ржаной – 2 ломтика, сыр плавленый «Дружба» – 50 г, огурец соленый – 1 шт., зелень.

На хлеб намазывают сыр толстым слоем. Соленый огурец нарезают кружочками, аккуратно выкладывают на бутерброды, украшают веточками зелени.

Бутерброды «На здоровье»

Хлеб пшеничный – 2 ломтика, сметана – 1 ст. ложка, чеснок – 2 дольки, помидор – 1 шт., соль.

Чеснок очищают, измельчают, смешивают со сметаной, выкладывают на хлеб. Затем помидор нарезают ломтиками, кладут на бутерброды, солят.

Бутерброды «Молодость»

Хлеб пшеничный – 2 ломтика, сметана – 1 ст. ложка, сахар – 1 ч. ложка, ягоды клубники – 10 шт., масло растительное – 1 ст. ложка, мята – 2 листика.

Хлеб слегка обжаривают в масле. Затем 9 ягод разминают и тщательно перемешивают с сахаром и сметаной. Оставшуюся

ягоду разрезают пополам. Полученную массу намазывают на хлеб. Украшают бутерброды половинками клубники и листиками мяты.

Бутерброды «Для гурмана»

Хлеб пшеничный – 2 ломтика, лимон – 2 кружочка, балык – 2 ломтика, масло растительное – 1 ст. ложка.

Хлеб слегка обжаривают в масле, на него кладут ломтики балыка, украшают кружочками лимона.

Бутерброды «Купеческие»

Хлеб пшеничный – 3 ломтика, фарш свиной – 150 г, сыр твердых сортов – 20 г, перец болгарский – 1шт., майонез – 3 ст. ложки, масло растительное – 2 ст. ложки, пряности, соль.

Ломтики хлеба обжаривают в масле. Фарш солят, смешивают с пряностями, обжаривают в растительном масле. Перец измельчают, смешивают с сыром, который натирают на крупной терке, заправляют майонезом. Полученную массу намазывают на хлеб, а сверху выкладывают приготовленный фарш.

Бутерброды с творогом и вишневым соком

Хлеб пшеничный – 2 ломтика, сливки – 1 ч. ложка, творог – 2 ст. ложки, сахар – 1 ч. ложка, пудра сахарная – 1 ч. ложка, сок вишневый – 2 ст. ложки.

Творог тщательно перемешивают с сахаром, сливками и вишневым соком. Затем аккуратно намазывают массу на ломтики хлеба. Бутерброды посыпают сахарной пудрой и украшают ягодами.

Бутерброды «Готика»

Хлеб пшеничный – 2 ломтика, свинина копченая – 40 г, салат – 2 листа, лимон – 2 ломтика, масло растительное – 1 ст. ложка.

Мясо нарезают тонкими ломтиками. Хлеб слегка обжаривают в масле, охлаждают, кладут на него копченое мясо и листья салата. Бутерброды украшают кусочками лимона.

Бутерброды «Морской царь»

Хлеб ржаной – 2 ломтика, осетрина копченая – 20 г, лососина

копченая – 20 г, семга копченая – 20 г, масло растительное – 1 ст. ложка.

Рыбу нарезают тонкими ломтиками. Хлеб обжаривают в масле. На него аккуратно выкладывают рыбу, чередуя ломтики лососины, семги и осетрины.

Бутерброды «Распутин»

Хлеб ржаной – 2 ломтика, сельдь – 1 шт., картофель – 2 шт., лук репчатый – 1 шт., масло растительное – 50 г.

Хлеб слегка обжаривают в масле. Лук очищают, моют и нарезают кольцами. Сваренный в мундире картофель очищают от кожицы и нарезают дольками. Очищенную сельдь нарезают маленькими кусочками, выкладывают вперемежку с картофелем на хлеб.

Бутерброды украшают колечками лука.

Бутерброды «Украинская мечта»

Хлеб пшеничный – 2 ломтика, шпик – 60 г, соль, перец.

Шпик нарезают ломтиками, кладут на хлеб. Посыпают бутерброды солью и перцем.

Бутерброды «Снежок»

Хлеб ржаной – 2 ломтика, оливки (без косточек) – 4 шт., чеснок – 2 дольки, сыр – 30 г, салями – 40 г, масло растительное – 1 ст. ложка.

Салями нарезают тонкими ломтиками, а оливки измельчают. Ломтики хлеба обжаривают в масле. Затем чеснок измельчают, тонким слоем выкладывают на хлеб.

Сверху кладут кусочки оливок и ломтики салями. Бутерброды посыпают натертым сыром.

Бутерброды «Кролик Роджер»

Хлеб пшеничный – 2 ломтика, морковь – 1 шт., капуста – 1 лист, горошек зеленый консервированный – 1 ст. ложка, сметана – 1 ст. ложка, масло растительное – 1 ст. ложка, зелень.

Ломтики хлеба обжаривают в масле, капусту и морковь нарезают соломкой, аккуратно выкладывают на хлеб, разравнивают.

Бутерброды поливают сметаной, сверху украшают зеленым горошком, зеленью.

Бутерброды «Румянец»

Хлеб пшеничный – 2 ломтика, свекла отварная – 40 г, изюм – 10 г, сметана – 1 ст. ложка, масло растительное – 1 ст. ложка.

Хлеб слегка обжаривают в масле. Свеклу натирают на терке и смешивают со сметаной и изюмом.

Полученную смесь намазывают на хлеб.

Бутерброды «Желтые глаза»

Хлеб пшеничный – 2 ломтика, сыр чеддер – 2 ломтика, яйца – 2 шт., майонез – 1 ст. ложка, масло растительное – 1 ст. ложка, зелень, соль.

Хлеб слегка обжаривают в масле. Яйца поджаривают, сохраняя целыми желтки. Сыр нарезают ломтиками.

На каждый ломтик хлеба кладут по одной глазунье и ломтику сыра, солят, поливают майонезом, украшают рубленой зеленью.

Бутерброды «Пожар»

Хлеб ржаной – 2 ломтика, чеснок – 4 дольки, сосиски – 2 шт., горчица – 1 ч. ложка, майонез – 1 ст. ложка, масло растительное – 1 ст. ложка, зелень, перец красный молотый.

Хлеб обжаривают в масле. Затем поджаривают сосиски, нарезанные ломтиками, смешивают с горчицей, выкладывают на хлеб.

Чеснок измельчают, смешивают с перцем и майонезом. Полученной смесью поливают бутерброды.

Бутерброды «Ореховые»

Хлеб пшеничный – 2 ломтика, джем сливовый – 40 г, сухари молотые – 1 ст. ложка, орехи грецкие очищенные – 2 ст. ложки, фундук – 6 шт., масло растительное – 1 ст. ложка.

Хлеб обжаривают в масле, пока не образуется корочка. На хлеб намазывают сливовый джем, а сверху густо посыпают смесью измельченных грецких орехов и сухарей.

Украшают бутерброды фундуком.

Бутерброды «Яблоки на снегу»

Хлеб пшеничный – 2 ломтика, майонез – 2 ст. ложки, яблоко

большое кислое – 1 шт., масло растительное – 1 ст. ложка, соль.

Хлеб слегка обжаривают в масле, охлаждают, одну сторону смазывают майонезом. Яблоко очищают от семян и кожицы, нарезают тонкими ломтиками, укладывают на хлеб, солят.

Бутерброды «Софья»

Хлеб пшеничный – 2 ломтика, морковь – 1 шт., орехи грецкие очищенные – 2 ст. ложки, масло растительное – 1 ст. ложка, лимон – 1 /2 шт.

Хлеб слегка обжаривают в масле. Морковь натирают на мелкой терке, орехи измельчают в кофемолке, смешивают с морковью, заправляют соком лимона, выкладывают на хлеб полученную массу.

Бутерброды «Грибник»

Хлеб пшеничный – 2 ломтика, яйца – 2 шт., шампиньоны – 40 г, сосиска – 1 шт., горошек зеленый консервированный – 2 ч. ложки, кукуруза консервированная – 2 ч. ложки, лук репчатый – 1 шт., масло растительное – 1 ст. ложка, соль, перец.

Хлеб слегка поджаривают на масле. Обжаривают сосиску и шампиньоны. Сваренные вкрутую и очищенные яйца вместе с сосиской и грибами мелко нарезают. Добавляют перец, соль и очищенный мелко нарубленный лук.

Приготовленную массу выкладывают на хлеб, украшают бутерброды кукурузой и горошком.

Бутерброды «Барбадос»

Хлеб пшеничный – 2 ломтика, яблоки – 2 шт., морковь – 1 шт., хрен тертый – 1 ч. ложка, сметана – 2 ст. ложки, сахар – песок – 1 ч. ложка, уксус столовый – 1 ч. ложка, масло растительное – 1 ст. ложка, соль.

Хлеб слегка поджаривают на масле. Яблоки и морковь очищают и натирают на крупной терке. Сметану растирают с уксусом, сахаром и солью. Все ингредиенты смешивают, добавляют хрен. Смесь выкладывают на хлеб.

Бутерброды «Нежные»

Хлеб пшеничный – 2 ломтика, яйца – 2 шт., чеснок – 2 дольки, сливки – 1 ч. ложка, сметана – 1 ст. ложка, масло растительное – 1 ст. ложка, зелень, соль, перец.

Хлеб слегка обжаривают в масле, яйца, сваренные вкрутую, очищают от скорлупы и измельчают. Зелень шинкуют.Чеснок пропускают через чеснокодавилку, смешивают с перцем, сливками, и солью.

Смесь намазывают на хлеб, а сверху выкладывают смесь яиц и зелени. Разравнивают, поливают сметаной.

Бутерброды «Простые»

Хлеб ржаной – 2 ломтика, лук репчатый – 1 шт., масло растительное – 2 ч. ложки, картофель вареный – 1 шт., соль.

Хлеб слегка поджаривают без масла, картофель нарезают кусочками. Лук очищают, моют, нарезают колечками. Хлеб поливают маслом, кладут на ломтики хлеба колечки лука, картофель и солят.

Бутерброды «Калорийные»

Хлеб ржаной – 2 ломтика, картофель вареный – 2 шт., сало соленое с мясными прослойками – 40 г, лук репчатый – 1 шт., филе сельди – 20 г, сок лимонный – 1 ст. ложка, хрен тертый – 1 ч. ложка, масло растительное – 1 ст. ложка.

Хлеб слегка обжаривают в масле, сало нарезают ломтиками. Лук и картофель очищают, мелко нарезают.

Сельдь нарезают мелкими кусочками. Добавляют лимонный сок, хрен и тщательно перемешивают. Приготовленную массу выкладывают на хлеб, а сверху кладут ломтики сала.

Бутерброды «Канары»

Хлеб пшеничный —2 ломтика, апельсин – 1 шт., банан – 1 шт., киви – 1 шт., сливки – 20 мл, масло растительное – 1 ст. ложка.

Фрукты очищают и нарезают мелкими кусочками. Затем хлеб слегка обжаривают в масле. На хлеб выкладывают кусочки фруктов, сверху бутерброды поливают сливками.

Бутерброды «Овощная радуга»

Хлеб пшеничный – 2 ломтика, цуккини – 20 г, морковь отварная —1 шт., чеснок – 1 долька, яйцо – 1 шт., зелень рубленая – 1 ст. ложка, майонез – 1 ст. ложка, масло растительное – 1 ст. ложка.

Ломтики хлеба обжаривают в масле. Цуккини отваривают,

яйцо, сваренное вкрутую, и морковь мелко нарезают. Чеснок очищают, измельчают, смешивают с майонезом. Намазывают на хлеб полученную массу. Затем сверху выкладывают цуккини, яйцо и морковь. Готовые бутерброды украшают зеленью.

Бутерброды «Рыбные»

Хлеб ржаной – 2 ломтика, печень трески консервированная – 100 г, зелень – 1 ст. ложка, яйца – 1 шт., огурец соленый – 1 шт., масло растительное – 1 ст. ложка, соль, перец.

Яйцо варят вкрутую, очищают и нарезают кружочками, печень нарезают кусочками, огурец моют, очищают, нарезают небольшими ломтиками. Хлеб обжаривают в масле, кладут слой печени, затем кружочки яйца, соленый огурец, солят, перчат.

Готовые бутерброды посыпают мелко нарезанной зеленью.

Бутерброды «Весенний луг»

Хлеб пшеничный – 2 ломтика, яйца – 2 шт., зелень рубленая – 1 ст. ложка, майонез – 1 ст. ложка, масло растительное – 1 ст. ложка, соль, перец.

Хлеб слегка обжаривают в масле. Яйца немного взбивают, добавляют перец, соль, затем выливают на горячую сковороду, смазанную маслом, жарят до готовности.

Яичницу измельчают, перемешивают с майонезом и зеленью. Полученную массу выкладывают на ломтики хлеба и разравнивают.

Бутерброды «Заморские»

Хлеб ржаной – 2 ломтика, икра баклажанная – 40 г, чеснок – 2 дольки, масло растительное – 1 ст. ложка, соль.

Чеснок очищают и мелко рубят.

Хлеб слегка обжаривают в масле, на него намазывают икру, бутерброды посыпают рубленым чесноком, солят.

Бутерброды «Пятница»

Хлеб пшеничный – 2 ломтика, яблоко кислое – 1 шт., капуста квашеная – 20 г, ветчина – 20 г, зелень – 1 ст. ложка, масло растительное – 1 ст. ложка, сметана – 1 ч. ложка, перец.

Ломтики хлеба обжаривают в масле. Ветчину и яблоко нарезают тонкими ломтиками, выкладывают на хлеб.

Кладут сверху капусту, перчат, заливают сметаной и

украшают бутер-броды зеленью.

Бутерброды «Зима и лето»

Хлеб пшеничный – 2 ломтика, творог – 4 ст. ложки, сметана – 2 ст. ложки, зелень рубленая – 1 ст. ложка, масло растительное – 1 ст. ложка.

Творог солят, протирают через сито, смешивают с зеленью и сметаной. Ломтики хлеба слегка обжаривают в масле, а затем выкладывают на них творожную массу.

Бутерброды «Изобилие»

Хлеб ржаной – 9 ломтиков, филе сома – 100 г, раки вареные – 4 шт., креветки очищенные – 40 г, мидии очищенные – 50 г, шампиньоны отварные – 60 г, майонез – 40 г, помидор – 1 шт., яйцо – 1 шт., соль.

Рыбу, мидии и креветки отваривают, нарезают мелкими кусочками. Раков очищают и рубят на кусочки.

Яйцо отваривают, очищают и измельчают.

Все подготовленные ингредиенты соединяют в миске с нарезанными грибами, добавляют майонез, солят, тщательно перемешивают и выкладывают на ломтики хлеба.

Помидор моют, разрезают на 9 долек и выкладывают по одной на каждый бутерброд.

Бутерброды «Идея»

Хлеб – 8 ломтиков, почки телячьи – 120 г, мозги говяжьи – 100 г, майонез – 3 ст. ложки, соль, перец красный молотый.

Телячьи почки и говяжьи мозги отваривают в подсоленной воде, пропускают через мясорубку, добавляют майонез, перец и тщательно перемешивают. Готовый фарш намазывают на хлеб.

Бутерброды «Любимые»

Хлеб – 6 ломтиков, филе индейки – 100 г, трюфели – 50 г, шампиньоны – 50 г, мозги говяжьи – 50 г, язык говяжий – 50 г, майонез – 40 г, лук репчатый – 1 шт.

Филе индейки, грибы, говяжьи мозги и язык отваривают по отдельности, охлаждают, нарезают мелкими кусочками и перемешивают с майонезом. Полученную смесь выкладывают на хлеб. Луковицу очищают, моют, нарезают кольцами и украшают ими бутерброды.

Бутерброды по-крестьянски

Хлеб пшеничный – 3 ломтика, масло сливочное – 20 г, редька – 1 шт., сметана – 1 ст. ложка, зелень.

Редьку очищают, натирают на терке и смешивают со сметаной. На хлеб намазывают масло, ровным слоем выкладывают сверху подготовленную смесь и посыпают рубленой зеленью.

Бутерброды «Зима»

Хлеб пшеничный – 3 ломтика, яйца – 2 шт., масло сливочное – 50 г, масло растительное – 2 ст. ложки, зелень по вкусу.

Хлеб обжаривают в растительном масле. Яйца варят вкрутую, очищают, измельчают и выкладывают на смазанный сливочным маслом хлеб. Украшают бутерброды мелко нарезанной зеленью.

Бутерброды «Лесная поляна»

Хлеб пшеничный – 3 ломтика, овощи – 50 г, масло сливочное – 30 г, масло растительное – 50 г, майонез – 50 г, зелень.

Овощи мелко нарезают и перемешивают. Хлеб слегка обжаривают в растительном масле, охлаждают и намазывают на него сливочное масло, сверху кладут нарезанные овощи, поливают майонезом и украшают зеленью.

Бутерброды «Аляска»

Хлеб пшеничный – 3 ломтика, ветчина – 6 ломтиков, овощи маринованные: морковь – 1 шт., огурец – 1 шт., перец болгарский – 1 шт., майонез – 70 г, горчица – 1 ч. ложка, лук репчатый – 1 шт.

Луковицу очищают, моют и нарезают кольцами. Маринованные овощи мелко рубят, добавляют майонез, горчицу и перемешивают. На каждый ломтик ветчины кладут по 1 ч. ложке подготовленной смеси и сворачивают трубочкой. На каждую трубочку надевают кольцо из лука и выкладывают по 2 трубочки на хлеб.

Бутерброды «Черное море»

Хлеб пшеничный – 5 ломтиков, филе скумбрии горячего копчения – 50 г, помидор – 1 шт., масло сливочное – 50 г, масло растительное – 2 ст. ложки, майонез – 2 ст. ложки.

Хлеб слегка обжаривают в растительном масле. Рыбу нарезают тонкими ломтиками, помидор – кружочками. На хлеб намазывают сливочное масло, выкладывают на него ломтики рыбы, затем кружочки помидора, сверху украшают майонезом и рубленой зеленью.

Бутерброды с корнишонами

Хлеб пшеничный – 3 ломтика, сыр – 25 г, мясо отварное – 25 г, корнишоны – 15 г, филе сельди – 20 г, картофель – 40 г, масло растительное – 1 ч. ложка, зелень – 1 ч. ложка.

Картофель отваривают и очищают. Сыр, мясо, картофель, корнишоны и филе сельди пропускают через мясорубку, тщательно перемешивают с маслом. Полученную массу намазывают на хлеб, украшают бутерброды рубленой зеленью.

Бутерброды по-американски

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, мясо индейки – 70 г, сыр – 40 г, помидор – 1 шт., сметана – 50 г, масло растительное – 2 ст. ложки, зелень – 30 г.

Мясо индейки нарезают ломтиками и обжаривают в масле. Сыр натирают на терке, помидор нарезают кружочками. На хлеб кладут сначала ломтик индейки, затем кружочек помидора, посыпают тертым сыром, поливают сметаной и украшают рубленой зеленью.

Бутерброды «Сельские»

Хлеб пшеничный – 3 ломтика, брынза – 50 г, редис – 20 г, масло сливочное – 10 г, лук репчатый – 1 шт.

Брынзу протирают через мелкое сито, редис натирают на терке, лук мелко нарезают, все смешивают и выкладывают на хлеб, предварительно смазанный маслом.

Бутерброды по-итальянски

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, сыр плавленый – 50 г, ветчина – 50 г, помидор – 1 шт., майонез – 50 г, зелень – 1 ст. ложка.

Ветчину нарезают ломтиками, помидор – кружочками. На ломтики хлеба намазывают плавленый сыр, кладут ломтик ветчины, затем кружочек помидора, поливают майонезом и посыпают рубленой зеленью.

Бутерброды по-русски

Хлеб ржаной – 3 ломтика, филе сельди соленой – 100 г, сметана – 2 ст. ложки.

Филе сельди нарезают ломтиками, кладут на хлеб, смазанный сметаной.

Бутерброды по-гречески

Хлеб пшеничный – 3 ломтика, филе скумбрии копченой – 75 г, чеснок – 1 долька, майонез – 70 г, орехи грецкие – 20 г.

Рыбу пропускают через мясорубку вместе с чесноком, смешивают с молотыми орехами и майонезом.

Полученную массу намазывают на хлеб.

Бутерброды «Ассорти»

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, филе куриное – 80 г, лук репчатый – 1 шт., помидор – 1 шт., сыр – 20 г, майонез – 50 г.

Филе курицы нарезают тонкими ломтиками, лук – колечками, помидоры – кружочками, сыр натирают на терке. На хлеб кладут сначала филе, затем кружок помидора и колечко лука.

Готовые бутерброды поливают майонезом, посыпают тертым сыром, охлаждают и подают к столу.

Бутерброды «Фараон»

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, язык говяжий вяленый – 1 шт., помидор – 1 шт., яйцо – 1 шт., майонез – 50 г, зелень.

Язык нарезают тонкими ломтиками, помидор – кружочками. Яйцо отваривают, очищают и измельчают. На хлеб кладут сначала ломтик языка, затем кружок помидора и нарубленное яйцо. Бутерброды поливают майонезом и украшают рубленой зеленью.

Бутерброды «Облачко»

Хлеб пшеничный – 3 ломтика, творог – 70 г, сметана – 70 г, зелень укропа – 30 г.

Творог протирают через мелкое сито, смешивают со сметаной и мелко нарезанным укропом. Полученную массу намазывают на хлеб.

Бутерброды «Праздничные»

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, мясо крабовое консервированное – 60 г, яйцо – 1 шт., помидор – 1 шт., майонез – 50 г, зелень – 30 г.

Крабовое мясо измельчают, помидор нарезают дольками, яйцо отваривают, охлаждают, очищают и разрезают на 4 дольки. На хлеб кладут сначала слой крабового мяса, затем по дольке яйца и помидора.

Бутерброды поливают майонезом и украшают рубленой зеленью.

Бутерброды «Экзотика»

Хлеб пшеничный – 3 ломтика, скумбрия соленая – 75 г, сок лимонный – 2 ст. ложки, масло сливочное – 20 г, сметана – 20 г.

Рыбу нарезают кусочками, поливают соком лимона и оставляют на 10—15 минут.

На хлеб, обжаренный в масле, кладут кусочки скумбрии. Бутерброды поливают сметаной и охлаждают. Перед подачей на стол украшают рубленой зеленью.

Бутерброды «Тимон»

Хлеб – 6 ломтиков, макароны отварные – 50 г, грибы белые отварные – 70 г, яйцо – 1 шт., масло растительное – 50 г, паста томатная – 2 ст. ложки, сыр тертый – 2 ст. ложки, зелень петрушки – 1 ч. ложка.

Макароны нарезают кусочками длиной 3–4 см, яйцо варят вкрутую и измельчают, добавляют измельченные грибы, томатную пасту и обжаривают полученную смесь в масле. Выкладывают массу на хлеб, посыпают тертым сыром и украшают рубленой зеленью петрушки.

Бутерброды «Утиные истории»

Хлеб пшеничный – 8 ломтиков, филе утки – 200 г, масло сливочное – 50 г, сливки – 20 г, горошек зеленый консервированный – 1 ст. ложка, перец.

Отварное филе пропускают через мясорубку 2–3 раза. Добавляют сливки, масло, перец. Смесь хорошо перемешивают и намазывают на ломтики хлеба.

Бутерброды «Рокки»

Хлеб пшеничный – 2 ломтика, сыр рокфор – 2 ломтика, масло сливочное – 40 г.

Хлеб обжаривают с одной стороны в масле и охлаждают. На обжаренную сторону намазывают оставшееся масло и выкладывают сверху ломтики сыра.

Бутерброды «Мехико»

Хлеб ржаной – 4 ломтика, помидор – 1 шт., чеснок – 4 дольки, масло сливочное – 30 г, сыр твердый – 50 г, перец красный молотый.

Сыр и чеснок натирают на мелкой терке (оставляют *1 /4* тертого сыра для украшения бутербродов) и растирают с маслом. Помидор разрезают на 8 кружков. На ломтики хлеба кладут кружки помидора. На каждый кружок выкладывают немного чесночной массы и накрывают еще одним кружком помидора. Бутерброды посыпают тертым сыром и перцем.

Бутерброды «Американский завтрак»

Батон – 2 ломтика, сало копченое – 4 ломтика, помидор – 1 шт., сыр копченый – 50 г, чеснок – 3 дольки, укроп – 3 веточки.

Помидор обдают кипятком и снимают с него кожицу. Мякоть пропускают через мясорубку, немного отжимают сок. Чеснок натирают на мелкой терке и соедяют с томатным пюре. На ломтики батона намазывают томатно-чесночную массу, кладут сверху по 2 ломтика сала. Сыр разделяют на 2 одинаковых кусочка, выкладывают на бутерброды и украшают зеленью укропа.

Бутерброды с ананасом и оливками

Хлеб пшеничный – 2 ломтика, масло сливочное – 20 г, ветчина – 2 ломтика, ананас – 2 кружочка, сыр гауда – 2 ломтика, оливки без косточек – 2 шт.

Масло намазывают на хлеб, сверху кладут ломтики ветчины, сыра и кружочки ананаса. Перед подачей к столу в середину ломтиков ананаса кладут по оливке.

Бутерброды «Летучий голландец»

Хлеб ржаной – 2 ломтика, масло сливочное – 20 г, сыр голландский – 2 ломтика, икра красная – 2 ч. ложки, укроп – 2 веточки, перец красный молотый по вкусу.

На ломтики хлеба намазывают масло и икру. Бутерброды слегка посыпают перцем и кладут сверху веточки зелени. Ломтики сыра прокалывают с двух краев зубочисткой, придав им вид паруса, и укрепляют их на бутербродах.

Бутерброды «Доброе утро!»

Хлеб пшеничный – 2 ломтика, масло сливочное – 20 г, лук репчатый – 1 шт., огурец – 1 шт., колбаса вареная обезжиренная – 2 ломтика, уксус столовый – 1 ст. ложка.

Ломтики хлеба подрумянивают в тостере и намазывают на них масло. Огурец разрезают вдоль и выкладывают его половинки на бутерброды.

Лук очищают, моют, нарезают кольцами и заливают столовым уксусом на 30 минут.

Готовый маринованный лук выкладывают на половинки огурца и накрывают ломтиками колбасы.

Бутерброды «Весенняя сказка»

Хлеб пшеничный – 2 ломтика, кукуруза консервированная – 2 ч. ложки, масло сливочное– 20 г, палочки крабовые – 4 шт., сметана – 1 ст. ложка, яйцо – 1 шт., соль по вкусу.

На ломтики хлеба намазывают масло. Яйцо отваривают вкрутую и охлаждают в холодной воде.

Крабовые палочки и очищенное яйцо пропускают через мясорубку, солят, добавляют сметану и тщательно перемешивают.

Полученную смесь выкладывают на бутерброды и украшают кукурузой.

Бутерброды «Анютины глазки»

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, яйцо – 1 шт., масло сливочное – 40 г, сыр плавленый – 1 шт., зелень петрушки – 4 веточки.

Яйцо варят вкрутую, охлаждают, очищают и разрезают вдоль на 4 ломтика. Сыр также разрезают на 4 ломтика. На хлеб намазывают масло, сверху кладут по одному ломтику сыра и яйца таким образом, чтобы был виден желток.

Бутерброды «Счастье»

Хлеб ржаной – 2 ломтика, колбаса – 2 ломтика, масло сливочное – 20 г.

В середине каждого ломтика колбасы вырезают узкую полоску (желательно в форме улыбки). На ломтики хлеба намазывают масло, сверху кладут ломтики колбасы.

Бутерброды «Индиго»

Хлеб ржаной – 2 ломтика, чеснок – 3 дольки, майонез – 2 ст. ложки, сыр тертый – 20 г, масло сливочное – 20 г, краситель синий пищевой.

Ломтики хлеба разрезают на 4 части и обжаривают в масле с одной стороны. Две дольки чеснока натирают на мелкой терке, смешивают с сыром, красителем и майонезом. Обжаренную сторону хлеба натирают оставшейся долькой чеснока и выкладывают на нее полученную смесь.Бутерброды украшают зеленью петрушки.

Бутерброды «Сладкоежка»

Хлеб пшеничный – 2 ломтика, творог – 2 ст. ложки, сметана – 1 ст. ложка, сахарная пудра – 1 ч. ложка, мед – 1 ч. ложка, клубника – 2 ягоды, мак – 1 ч. ложка.

Творог смешивают со сметаной, сахарной пудрой и медом. Ягоды клубники разрезают вдоль. Творожную массу выкладывают на ломтики хлеба.

Бутерброды украшают половинками клубники, посыпают маком.

Бутерброды «Осенний лес»

Хлеб пшеничный – 2 ломтика, буженина – 2 ломтика, масло сливочное – 20 г, помидор – 1 шт., шампиньон маринованный – 1 шт., петрушка – 2 веточки.

Помидор нарезают кружочками, шампиньон – вдоль на половинки. На хлеб намазывают масло, выкладывают сверху ломтики буженины, кружочки помидора и по половинке шампиньона. Готовые бутерброды украшают зеленью петрушки.

Бутерброды «Солнечный день»

Хлеб пшеничный – 2 ломтика, яйцо – 1 шт., масло сливочное – 20 г, зелень укропа и петрушки – 2 веточки.

На ломтики хлеба намазывают масло. Яйцо варят вкрутую, очищают и разрезают вдоль на 2 части. На одну часть каждого бутерброда кладут половинку яйца желтком вверх, на другую –

несколько веточек зелени.

Бутерброды «Деревенские»

Хлеб домашний – 2 ломтика, сметана деревенская – 2 ст. ложки, яйца – 2 шт., филе свинины – 2 ломтика, соль.

На хлеб намазывают сметану. Яйца варят вкрутую, охлаждают, очищают, измельчают, выкладывают на бутерброды и солят. Сверху накрывают бутерброды кусочками мяса.

Бутерброды «Витаминные»

Хлеб пшеничный – 2 ломтика, морковь – 1 шт., чеснок – 2 дольки, масло растительное – 2 ст. ложки, лук репчатый – 1 шт., соль, перец красный молотый по вкусу.

Морковь натирают на крупной терке, чеснок – на мелкой. Лук мелко нарезают и обжаривают в масле. Морковь соединяют с чесноком и луком, добавляют соль и перец. Все тщательно перемешивают. Готовую смесь выкладывают на ломтики хлеба.

Бутерброды «Бриз»

Хлеб пшеничный – 2 ломтика, мясо крабовое – 50 г, горчица – 1 ч. ложка, картофель – 1 шт., майонез – 2 ч. ложки, лук зеленый – 20 г.

Картофель моют, отваривают, очищают от кожицы и нарезают кружочками. Вареное мясо крабов пропускают через мясорубку и смешивают с горчицей.

На ломтики хлеба намазывают крабовую массу, сверху выкладывают кружочки картофеля и по 1 ч. ложке майонеза. Бутерброды украшают перьями зеленого лука.

Бутерброды «Рига»

Хлеб ржаной – 2 ломтика, масло сливочное – 20 г, огурец маринованный – 1 шт., лук зеленый – 30 г.

Огурец разрезают вдоль на половинки.

На хлеб намазывают масло, кладут половинки огурца. Сверху посыпают рубленым зеленым луком.

Бутерброды «Изумрудные»

Хлеб пшеничный – 2 ломтика, капуста – 50 г, морковь – 1 шт.,

грибы белые – 4 ст. ложки, майонез – 2 ст. ложки, соль, перец.

Капусту шинкуют. Морковь моют под проточной водой, очищают и натирают на мелкой терке.

Грибы моют, отваривают и очень мелко нарезают. Овощи соединяют с грибами, добавляют перец, майонез, солят и тщательно перемешивают. Полученную массу выкладывают на хлеб.

Бутерброды «Бычий глаз»

Хлеб пшеничный – 2 ломтика, масло сливочное – 20 г, ветчина – 2 ломтика, помидор – 1 шт., перец красный молотый по вкусу.

Масло намазывают на ломтики хлеба. Помидор моют, мелко нарезают и слегка отжимают сок.

На хлеб кладут ломтики ветчины, сверху выкладывают помидорную массу и посыпают перцем.

Бутерброды «Хуторянка»

Хлеб украинский – 2 ломтика, сало соленое – 2 ломтика, лук репчатый – 1 шт., зелень.

Лук очищают, моют, нарезают кольцами. На хлеб кладут ломтики сала и кольца лука. Посыпают бутерброды рубленой зеленью.

Бутерброды «Белый бархат»

Хлеб пшеничный – 2 ломтика, сметана – 2 ч. ложки, брынза – 2 ч. ложки, укроп – 2 веточки.

На ломтики хлеба намазывают сметану, посыпают их тертой брынзой и ставят в холодильник.

Бутерброды «Ламбада»

Булка пшеничная – 2 ломтика, банан – 2 ломтика, масло сливочное – 20 г, сливки – 20 г.

Бананы очищают от кожуры, поливают сливками и разминают вилкой. Массу тщательно перемешивают.

Ломтики булочки подрумянивают в тостере, намазывают на них масло и выкладывают сверху банановую массу.

Бутерброды «Рыбка»

Хлеб пшеничный – 2 ломтика, сыр плавленый с грибами – 2 ломтика, шампиньоны – 30 г, ветчина – 2 ломтика, масло сливочное – 50 г, зелень рубленая – 20г.

Шампиньоны нарезают и обжаривают в масле.

На ломтики хлеба кладут сыр, грибы и ветчину. Сверху посыпают рубленой зеленью.

Бутерброды «Маркиза»

Хлеб пшеничный – 2 ломтика, масло сливочное – 20 г, джем персиковый – 40 г, масса творожная персиковая – 20 г.

На ломтики хлеба намазывают масло. Сверху слоями выкладывают джем и творожную массу.

Бутерброды «Пляж»

Хлеб пшеничный – 2 ломтика, масло сливочное – 2 ломтика, сыр твердый – 40 г, перец.

Сыр натирают на мелкой терке. На хлеб намазывают масло, сверху выкладывают сыр и посыпают перцем.

Бутерброды со шпротами

Хлеб – 4 ломтика, яйца – 2 шт., шпроты – 4 шт., майонез – 4 ч. ложки, зелень измельченная – 2 ст. ложки.

Сваренные вкрутую яйца нарезают тонкими кружками и кладут на хлеб, сверху выкладывают свернутые кольцами шпроты.

Середину каждого рыбного кольца заполняют майонезом и посыпают измельченной зеленью.

Бутерброды «Рыбка»

Хлеб пшеничный – 2 ломтика, рыба, консервированная в масле – 1 банка, масло сливочное – 20 г, яйцо – 1 шт., зелень рубленая – 20 г, перец красный молотый.

Яйцо варят вкрутую, охлаждают и очищают. Рыбу выкладывают на тарелку и разминают вилкой. Добавляют измельченное яйцо, рубленую зелень, перец и размягченное масло.

Все ингредиенты тщательно перемешивают. Полученную массу выкладывают на хлеб, разравнивают и в качестве украшения наносят вилкой контур рыбы.

Бутерброды «Солнце в авоське»

Хлеб пшеничный – 2 ломтика, ветчина – 2 ломтика, колбаса вареная – 2 ломтика, лимон – 2 кружка.

Кружки лимона очищают от кожуры. На хлеб выкладывают слоями ветчину, лимон и колбасу.

Бутерброды с ветчиной и овощами

Хлеб – 4 ломтика, ветчина – 4 ломтика, огурец – 1 шт., горошек зеленый консервированный – 2 ст. ложки, морковь – 50 г, майонез – 2 ч. ложки, петрушка – 1 ст. ложка, лук репчатый– 1 шт., зелень.

Морковь и очищенный от кожицы огурец натирают на мелкой терке, смешивают с консервированным горошком, мелко нарезанным репчатым луком и петрушкой и заправляют полученную смесь майонезом. Ломтики ветчины нарезают широкими полосками, сворачивают в трубочки и наполняют овощной массой.

На кусочек хлеба кладут несколько фаршированных трубочек и посыпают измельченной зеленью.

Бутерброды с творожно-луковой пастой

Хлеб – 6 ломтиков, творог – 100 г, сметана – 3 ст. ложки, лук зеленый – 1 пучок, петрушка измельченная – 1 ст. ложка, петрушка – 6 веточек, соль, перец по вкусу.

Творог тщательно растирают со сметаной, добавляют измельченный зеленый лук, петрушку, приправляют солью, перцем и наносят полученную массу на хлеб. Готовые бутерброды украшают веточками петрушки.

Бутерброды «Неженка»

Хлеб пшеничный – 2 ломтика, груша сорта «дюшес» – 1 шт., вино красное крепленое – 50 г, повидло вишневое – 1 ст. ложка, масло сливочное – 20 г, крем заварной – 40 г.

Вино наливают в металлическую кастрюлю маленького объема и ставят на огонь. Грушу моют и опускают в вино. После того как вино закипит, убавляют огонь и оставляют кастрюлю на плите еще на 5 минут, затем снимают с огня и охлаждают.

С груши снимают кожицу, удаляют плодоножку и семена. Мякоть разминают вилкой и соединяют с вишневым повидлом. На ломтики хлеба намазывают масло, сверху выкладывают

грушево-вишневую массу.

Бутерброды «Фасоль»

Хлеб пшеничный – 2 ломтика, масло сливочное – 20 г, фасоль белая – 4 ст. ложки, яйцо – 1 шт., помидор – 1 шт.

Фасоль отваривают, охлаждают и разминают. Яйцо варят вкрутую, очищают и отделяют желток от белка. Желток добавляют к фасолевому пюре и перемешивают до получения однородной массы. Помидор моют и нарезают кружочками. Яичный белок мелко рубят.

На ломтики хлеба намазывают масло, сверху кладут кружки помидора, фасолевое пюре и посыпают измельченным белком.

Разноцветные бутерброды

Хлеб – 4 ломтика, масло сливочное– 100 г, сельдь малосольная – 1 шт., помидоры – 2 шт., огурец – 1 шт., яйца – 2 шт., лук зеленый – 1 пучок.

Прямоугольные ломтики хлеба смазывают сливочным маслом, сельдь очищают, промывают, отделяют мясо от костей. Полученное филе нарезают длинными полосками.

Яйца варят вкрутую, очищают, отделяют желтки от белков и измельчают. Свежие помидоры, огурец и зеленый лук нарезают небольшими кусочками.

Подготовленные таким образом продукты укладывают на хлеб длинными разноцветными полосками.

Бутерброды со сладким перцем

Хлеб – 4 ломтика, творог – 100 г, масло сливочное – 100 г, перец красный сладкий маринованный – 3 шт., чеснок – 3 дольки, соль по вкусу.

Творог разминают, смешивают с пропущенными через мясорубку маслом, красным перцем и чесноком, солят.

Полученную массу намазывают на хлеб.

Бутерброд с сельдью

Хлеб – 8 ломтиков, филе малосольной сельди в маринаде – 200 г, творог – 50 г, сыр – 50 г, огурец – 1 шт., помидоры – 2 шт., оливки – 16 шт., зелень измельченная – 2 ст. ложки.

Творог разминают, наносят на ломтики хлеба. Сверху укладывают кусочки сельди, измельченные овощи, зелень и

разрезанные пополам оливки и посыпают тертым сыром.

Бутерброды с мясной пастой

Хлеб – 4 ломтика, мясо жареное или отварное – 200 г, яйца вареные – 2 шт., масло сливочное – 50 г, лук зеленый – 20 г, зелень укропа – 4 веточки.

Сваренное или прожаренное мясо, сваренные вкрутую и очищенные яйца пропускают через мясорубку. В полученную массу добавляют измельченный зеленый лук, укроп, смешивают с размягченным сливочным маслом, солят. Намазывают на хлеб.

Бутерброды с колбасной массой

Хлеб – 6 ломтиков, яйца вареные – 6 шт., сыр – 100 г, колбаса или мясо отварное – 100 г, зелень укропа и петрушки – 2 ст. ложки, майонез – 125 г.

Сыр, колбасу и яйца натирают на крупной терке, добавляют майонез, мелко нарезанную зелень и перемешивают. Полученную смесь намазывают на ломтики хлеба, помещают бутерброды на 3 минуты в микроволновую печь и выпекают до появления румяной корочки. К столу бутерброды подают охлажденными.

Бутерброды с курицей

Хлеб – 4 ломтика, огурцы маринованные – 2 шт., масло сливочное – 100 г, мясо курицы вареное – 100 г.

Вареное куриное мясо измельчают, сливочное масло наносят тонким слоем на ломтики хлеба, сверху выкладывают приготовленную мясную массу и нарезанные кружочками маринованные огурцы.

Батон с начинкой

Батон – 1 шт., масло сливочное – 150 г, колбаса полукопченая – 100 г, мясо копченое – 100 г, сыр твердый – 100 г, перец сладкий – 2 шт., помидоры – 2 шт., яйца – 3 шт., хрен тертый, горчица, соль по вкусу.

Концы батона отрезают и аккуратно вынимают мякиш с помощью длинного ножа. Колбасу, копченое мясо, сыр, сваренные вкрутую яйца, перец и помидоры нарезают мелкими кусочками. Масло сливочное растирают с хреном и горчицей и смешивают с приготовленными ранее продуктами, солят.

Полученной массой наполняют батон и кладут его в

прохладное место. Охлажденный батон нарезают порционными кусками.

Многослойный бутерброд с помидорами

Помидоры – 4 шт., сыр твердых сортов – 200 г, сало – 50 г, лук репчатый – 50 г, чеснок – 1 долька, масло растительное – 1 ст. ложка, базилик – 5 г, соль, перец по вкусу.

Сало, репчатый лук и чеснок измельчают и обжаривают в растительном масле. Помидоры разрезают поперек на 3 части, солят и перчат каждую.

Сыр нарезают кусочками толщиной 1 см. Противень накрывают фольгой, выкладывают на нее близко друг к другу нижние части помидоров, сверху нарезанный кольцами репчатый лук, сало и измельченный базилик, средние части помидоров и сыр, все закрывают верхними частями помидоров.

Противень с бутербродом помещают в разогретую до 200° С духовку и выпекают в течение 15 минут.

К столу подают охлажденными.

Бутерброды «Монсеньор» с соусом

Тосты – 4 ломтика, яйца – 4 шт., желтки сырые – 2 шт., сливки – 2 ст. ложки, сыр тертый – 1 ст. ложка, масло сливочное – 50 г, помидор – 1 шт., вино десертное – 50 г, шпик – 4 ломтика, соль, перец.

Сливки взбивают с желтками, добавляют сыр и вино, перемешивают, ставят на паровую баню и варят 5 минут, постоянно помешивая.

Загустевшую смесь солят и перчат.Из яиц готовят 4 глазуньи. Обжаривают шпик и нарезанный кружочками помидор. На ломтики хлеба намазывают тонким слоем масло, на каждый кладут по ломтику шпика, помидора и глазунью.

Каждый бутерброд подают на отдельной тарелке, полив приготовленным соусом.

Бутерброды «Едок»

Хлеб ржаной – 8 ломтиков, баклажаны – 3 шт., брынза тертая – 100 г, масло растительное – 2 ст. ложки, сок лимонный – 3 ч. ложки, зелень петрушки – 1 ст. ложка, зелень укропа —1 ст. ложка, зелень кинзы – 1 ст. ложка, соль по вкусу.

Баклажаны моют, запекают в духовке, охлаждают, удаляют кожицу, мякоть протирают через сито. Смешивают с брынзой,

постепенно добавляя масло и лимонный сок.

Смесь солят, выкладывают на хлеб и разравнивают. Готовые бутерброды украшают рубленой зеленью.

Бутерброды «Фантазия»

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, сыр твердый – 100 г, колбаса – 100 г, яйца – 2 шт., майонез – 3 ст. ложки, петрушка – 2 веточки, укроп – 2 веточки.

Сыр натирают на терке, колбасу мелко режут, яйца варят вкрутую, очищают и измельчают. Все подготовленные компоненты соединяют в неглубокой емкости, добавляют майонез, рубленую зелень и тщательно перемешивают.

Полученную смесь намазывают на ломтики хлеба, ставят бутерброды в духовой шкаф и запекают до появления румяной корочки.

Бутерброды «Ассорти»

Булки – 8 шт., творог – 500 г, сливки – 100 г, кетчуп – 60 г, помидоры – 4 шт., яйцо вареное – 1 шт., зелень укропа или петрушки – 3 ст. ложки, соль и перец по вкусу.

Творог перемешивают со сливками и делят массу на 2 части. В одну добавляют перец, в другую – кетчуп. Яйцо и помидоры разрезают на дольки, зелень измельчают. Булочки разрезают поперек, нижнюю их часть смазывают творогом, а верхнюю украшают яйцом, помидорами и зеленью.

Бутерброды «Каспий»

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, мойва пряного посола – 8 шт., творог соленый – 2 ст. ложки, яйцо – 1 шт., масло сливочное – 50 г, лук репчатый – 1 шт., лук зеленый – 30 г.

Репчатый лук очищают, моют, нарезают кольцами, лук зеленый шинкуют. Мойву разделывают на филе, пропускают через мясорубку. В полученный фарш добавляют яйцо и творог и тщательно перемешивают до однородной массы. На ломтики хлеба намазывают масло, сверху выкладывают подготовленную смесь, разравнивают ее и украшают кольцами лука. По желанию бутерброды можно подогреть в духовке.

Перед подачей к столу посыпают зеленым луком.

Бутерброды «Дайкон»

Хлеб ржаной – 6 ломтиков, редька дайкон – 2 шт., уксус яблочный – 3 ст. ложки, масло растительное – 2 ст. ложки, лук зеленый – 30 г, укроп – 30 г, соль по вкусу.

Редьку очищают, замачивают на 1 час в холодной воде, чтобы удалить горечь, затем натирают на терке, солят, заправляют уксусом и маслом, перемешивают. Полученную смесь выкладывают на хлеб и украшают бутерброды рубленым луком.

Испанские бутерброды

Батон – 200 г, масло сливочное – 2 ст. ложки, сардины – 2 шт., перец сладкий маринованный – 3 шт., лук репчатый – 50 г, маслины – 3 шт., сок лимонный – 1 ст. ложка, уксус – 3 ч. ложки, масло растительное – 2 ст. ложки, зелень – 1 ст. ложка, горчица – 1 ч. ложка.

Батон нарезают тонкими ломтиками и обжаривают в сливочном масле.

Растительное масло, уксус, сок лимонный, горчицу, мелко нарезанные перец, репчатый лук и зелень смешивают, добавляют маслины и кипятят в течение 5–6 минут. Соус немного охлаждают, намазывают на кусочки батона, сверху кладут по кусочку сардины и снова поливают бутерброды соусом.

Бутерброды со шницелем

Хлеб – 8 ломтиков, шницели из индейки – 2 шт., помидоры – 3 шт., сыр твердых сортов – 350 г, масло растительное – 2 ст. ложки, базилик – 10 г, соль.

Шницели разрезают каждый на 4 части, сыр – на 16 кусочков, помидоры – кружочками. Мясо обжаривают в растительном масле с обеих сторон, перчат и солят.

На каждый кусочек хлеба кладут по кусочку мяса, кружочки помидоров, сыра, сверху украшают измельченным базиликом, посыпают солью и перцем.

Бутерброды выпекают до тех пор, пока сыр не раплавится. К столу подают остывшими.

Бутерброды «Микеланджело»

Хлеб ржаной – 7 ломтиков, масло сливочное – 120 г, сыр швейцарский – 200 г, перец красный молотый, перец черный молотый.

На ломтики хлеба намазывают масло. Сыр натирают на терке, перемешивают с красным и черным перцем.

Выкладывают готовую смесь на смазанные маслом ломтики хлеба. Запекают бутерброды в духовке 3–5 минут, предварительно смазав сыр небольшим количеством масла.

Бутерброды с сосисками или колбасой, яйцами и зеленым салатом

Хлеб – 8 ломтиков, яйца – 8 шт., салат зеленый – 8 листов, сосиски – 4 шт., масло сливочное – 100 г.

Ломтики хлеба обжаривают с обеих сторон на сливочном масле и на один конец каждого кусочка кладут салатный лист так, чтобы он слегка свешивался.

Поджаривают на сливочном масле яичницу-глазунью. Сосиски разрезают вдоль, каждую половинку разрезают еще раз поперек и слегка обжаривают. На лист салата укладывают по 2 кусочка сосиски, на другой конец хлеба – яичницу-глазунью.

Бутерброды «Бурак»

Хлеб ржаной – 8 ломтиков, свекла – 3 шт., чеснок – 4 дольки, огурцы маринованные – 2 шт., лук репчатый – 2 шт., масло растительное – 3 ст. ложки, уксус столовый – 1,5 ст. ложки, соль, перец по вкусу.

Свеклу отваривают или запекают. Огурцы и свеклу очищают и разрезают на несколько частей. Лук очищают, моют, шинкуют и слегка обжаривают в масле. Чеснок очищают. Все овощи пропускают через мясорубку, заправляют растительным маслом и уксусом, солят, перчат и перемешивают до однородной массы. Овощную пасту выкладывают на хлеб и разравнивают.

Бутерброды «Царские»

Хлеб пшеничный – 2 ломтика, масло сливочное – 50 г, икра черная – 30 г, икра красная – 30 г, лимон – 1 кружок, зелень петрушки – 2 веточки, зелень укропа – 2 веточки.

С хлеба срезают корочку таким образом, чтобы получилось 2 квадратных ломтика. Намазывают на хлеб масло. На половину каждого ломтика по диа-гонали выкладывают красную икру и разравнивают тонким слоем. На другую половину кладут черную икру. Кружок лимона разрезают пополам и каждую половинку ставят вертикально на бутерброд по разделяющей икру диагонали.

Украшают бутерброды веточками укропа и петрушки и подают к столу.

Бутерброды «Три поросенка»

Хлеб пшеничный – 7 ломтиков, ветчина – 200 г, яйцо – 1 шт., горчица – 30 г, масло сливочное – 50 г, зелень петрушки.

Нарезанную кусочками ветчину 2–3 раза пропускают через мясорубку. Добавляют масло и горчицу, хорошо перемешивают и намазывают полученную смесь на хлеб. Яйцо варят вкрутую, отделяют желток, протирают его через сито, украшают им и рубленой петрушкой бутерброды.

Бутерброды под пленкой

Хлеб – 4 ломтика, масло сливочное – 50 г, колбаса вареная – 4 кружка, сыр – 4 ломтика, зелень петрушки, базилика – по 1 ст. ложке.

На хлеб намазывают масло, сверху кладут тонкий кружок колбасы, на него – ломтик сыра и зелень. Приготовленные бутерброды запекают в микроволновой печи или разогретой духовке. Готовность изделий определяют по степени оплавленности сыра.

Бутерброды с сыром и зеленью

Хлеб – 4 ломтика хлеба, сыр – 100 г, колбаса – 100 г, яйца – 2 шт., майонез – 3 ст. ложки, зелень укропа, петрушки и базилика – 10 г.

Сыр натирают на терке с мелкими отверстиями, нарезают колбасу, вареные вкрутую яйца, добавляют майонез и измельченную зелень и хорошо перемешивают.

Полученную смесь наносят на ломтики хлеба и запекают в микроволновой печи, духовке или на решетке до появления румяной корочки. Перед подачей к столу охлаждают.

Бутербродики с творогом

Французский батон – 1 шт., творог соленый – 1 пачка, масло сливочное – 2 ст. ложки, ветчина – 500 г, помидоры – 3 шт., огурцы соленые – 3 шт., майонез – 2 ст. ложки, зелень петрушки по вкусу.

Батон разрезают на небольшие квадратики и поджаривают. Творог перемешивают с размягченным сливочным маслом, майонезом, мелко нарезанной зеленью петрушки. На каждый ломтик батона намазывают подготовленную массу, кладут нарезанные кружочками помидоры и огурцы, кусочки ветчины и

украшают зеленью.

Бутерброды с рыбными консервами

Булочки – 5 шт., консервы рыбные (в масле) – 0,5 банки, яйца вареные – 2 шт., сыр – 2 ломтика, чеснок – 2 дольки, лук репчатый – 1 шт., майонез – 3 ст. ложки, лук зеленый и петрушка – 2 ст. ложки.

Рыбные консервы разминают вилкой, смешивают их с мелко нарезанными яйцами, частью натертого сыра, измельченными чесноком и репчатым луком, заправляют майонезом. Получившуюся смесь наносят на булочки, посыпают оставшимся тертым сыром и запекают в духовке до появления золотистой корочки.Готовые бутерброды украшают зеленью.

Бутерброды с рыбным фаршем

Хлеб – 8 ломтиков, масло сливочное – 4 ст. ложки, масло растительное – 3 ст. ложки, фарш рыбный соленый – 6 ст. ложек, майонез – 200 г, чеснок – 3 дольки, зелень петрушки.

Ломтики хлеба обжаривают с двух сторон в растительном масле, после чего охлаждают. Чеснок измельчают, натирают им ломтики хлеба с одной стороны, сверху смазывают сливочным маслом, кладут рыбный фарш и поливают майонезом. Перед подачей к столу выдерживают 30 минут в холодильнике. Посыпают мелко нарезанной зеленью.

Бутерброд со шницелем, помидорами и сыром

Хлеб ржаной – 8 ломтиков, шницели из индейки – 2 шт., помидоры – 3 шт., сыр твердый – 350 г, масло растительное – 2 ст. ложки, базилик – 20 г, соль и перец по вкусу.

Каждый шницель разрезают вдоль на 4 части, сыр – на 16 кусочков, помидоры режут кружочками. Мясо обжаривают в растительном масле с обеих сторон, посыпают солью и перцем. На ломтики хлеба укладывают мясо, помидоры и сыр, сверху украшают измельченным базиликом, добавляют по вкусу перец и соль. Бутерброды запекают на решетке до тех пор, пока сыр не расплавится. К столу подают остывшими.

Сэндвичи

Сэндвич по сути является закрытым бутербродом, в котором между двумя кусками хлеба помещают какую-либо закуску. Возникновение этого блюда связано с именем графа Джона Монтегю Сэндвича. Этот славный джентльмен был не только путешественником и ученым, но и заядлым игроком в карты. Чтобы не отрываться от любимого времяпрепровождения ради ужина, он изобрел закрытый бутерброд, позволяющий быстро перекусить и не запачкать рук. Существуют и некоторые другие версии возникновения сэндвичей, не менее правдоподобные и красивые, однако авторство графа сомнению не подвергается.

В настоящее время имеется огромное разнообразие сэндвичей, а их изготовлением в промышленных масштабах занимается множество фирм во всем мире. Но это блюдо все равно остается одним из самых простых и доступных для приготовления в домашних условиях.

Сэндвичи «Аппетит»

Булочки пресные – 2 шт., ветчина – 2 ломтика, шампиньоны вареные – 50 г, горчица – 1 ч. ложка, зелень укропа – 1 ст. ложка.

На половину булочки намазывают горчицу, кладут ломтик ветчины, мелко нарезанные шампиньоны и зелень. Накрывают второй половиной булочки.

Сэндвичи «Наш огород»

Булочки пшеничные – 4 шт., сыр голландский – 4 ломтика, огурец – 1 шт., помидор – 1 шт., перец болгарский – 1 шт., зелень петрушки – 4 веточки.

Огурец и помидор нарезают кружочками, перец – кольцами. На половинку булочки кладут ломтик сыра, кружок помидора, огурца, колечко перца. Украшают веточкой зелени и накрывают второй половинкой булочки.

Сэндвичи «Морской гребешок»

Булочки пшеничные – 2 шт., гребешки морские вареные – 50 г, капуста морская (ламинария) – 20 г, майонез – 1 ст. ложка.

Морские гребешки мелко нарезают и смешивают с майонезом. На половину булочки кладут измельченные гребешки

и ламинарию, накрывают второй половиной булочки.

Сэндвичи «Заморские»

Батон – 1 шт., креветки – 400 г, помидоры – 2 шт., масло сливочное – 30 г, зелень укропа – 1 ст. ложка, паста томатная – 1 ч. ложка, майонез – 30 г, соль, перец.

С батона аккуратно срезают корку, с помощью ножа придают ему форму прямоугольника и разрезают вдоль на 2 части. Креветки моют, варят в подсоленной воде, затем очищают и мелко нарезают. Помидоры ошпаривают кипятком, очищают от кожицы, затем нарезают мелкими кубиками, кладут майонез, укроп, все солят, перчат, добавляют нарезанные креветки и тщательно перемешивают. Масло растирают с томатной пастой и намазывают эту смесь на одну половину батона, сверху кладут слой креветочного фарша и накрывают второй половиной батона.

Сэндвичи «Сырные»

Булочки пшеничные – 2 шт., сыр твердый – 20 г, творог соленый – 40 г, колбаса вареная – 1 ломтик, салат зеленый – 2 листа, перец.

Сыр натирают на крупной терке, колбасу нарезают кубиками. Тертый сыр, колбасу, творог, перец тщательно перемешивают. На одну половинку булочки кладут лист салата, на него выкладывают полученную массу и накрывают второй половиной булочки.

Сэндвичи «Канны»

Батон французский – 1 шт., лимон – 2 шт., шницели небольшие – 8 шт., вино белое сухое – 100 г, масло топленое – 50 г, соль, перец.

Один лимон нарезают дольками, из другого выжимают сок. Шницели перчат, обжаривают с одной стороны на топленом масле, перевернув, солят, кладут на каждый по дольке лимона и обжаривают с другой стороны. Выделившийся при жарке жир поливают лимонным соком, вином, солят, перчат и доводят соус до кипения.

Нарезанный батон обжаривают в приготовленном соусе, затем вынимают и кладут сверху шницели, ставят все в духовой шкаф и запекают в течение 5–10 минут.

Сэндвичи «Ветерок»

Булочки пшеничные – 2 шт., консервы рыбные в масле – 1 /4 банки, яйцо – 1 шт., сыр твердый – 20 г, майонез – 50 г, перец.

Яйцо варят вкрутую, охлаждают, очищают и мелко нарезают. Рыбу выкладывают на тарелку и разминают вилкой. Сыр натирают на мелкой терке.

Все ингредиенты соединяют, посыпают перцем, добавляют майонез и тщательно перемешивают. Булочки надрезают с одной стороны, удаляют часть мякоти и заполняют рыбным фаршем.

Сэндвичи «Школьник»

Булочки пшеничные продолговатой формы – 2 шт., перец болгарский – 1 шт., колбаса вареная – 50 г, майонез – 50 г, лук зеленый лук – 30 г, салат зеленый – 3–4 листа.

Болгарский перец нарезают тонкими колечками. Булочки разрезают пополам, колбасу нарезают тонкими ломтиками. На одну половину булочки намазывают майонез, кладут листья салата, сверху – ломтики колбасы, кольца сладкого перца и мелко нарезанный зеленый лук. Затем накрывают все второй половинкой булочки и придавливают.

Сэндвичи «Особые»

Батон – 1 шт., масло сливочное – 3 ст. ложки, майонез – 50 г, орехи грецкие очищенные – 200 г, сыр плавленый – 300 г, чеснок – 4 дольки, зелень.

Грецкие орехи и чеснок пропускают через мясорубку. В отдельной емкости растирают сыр с майонезом, добавляют к полученной массе орехи и чеснок, все тщательно перемешивают. С батона аккуратно срезают корку, придают ему форму прямоугольника и разрезают вдоль на 2 половины. На одну половину батона намазывают размягченное масло, а на другую – сырную массу. Намазанные половинки соединяют, кладут в полиэтиленовый пакет и оставляют в холодном месте на несколько часов. Перед подачей к столу батон нарезают тонкими ломтиками, каждый ломтик украшают веточкой зелени.

Сэндвичи «Побережье»

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, анчоусы – 4 шт., семга – 200 г, творог – 4 ст. ложки, сметана – 1 ст. ложка, сок лимонный – 1 ст. ложка, сыр твердый – 4 ломтика, салат зеленый – 4 листа, лук репчатчый – 2 шт., соль, перец.

В глубокой емкости смешивают нарезанные анчоусы, творог,

лимонный сок и сметану, все солят и перчат. Кусок хлеба кладут на полиэтиленовую пленку, на него – ломтики семги, сыра, затем рыбную пасту, нарезанные листья салата и кольца лука.

Начинку следует выкладывать таким образом, чтобы край хлеба оставался незаполненным. Рукой осторожно придавливают начинку к хлебу, с по-мощью пленки сворачивают каждый бутерброд в рулетик. Готовые сэндвичи плотно оборачивают полиэтиленом и кладут в холодильник на 3 часа.

Сэндвичи «Магия»

Булочки пшеничные – 2 шт., шницель жареный из индейки – 1 шт., помидоры – 3 шт., сыр острый – 50 г, зелень укропа – 2 веточки, зелень базилика – 2 веточки.

Шницель разрезают на 2 части и кладут внутрь булочки. На мясо кладут помидоры, нарезанные кружочками, ломтики сыра и рубленую зелень. Сэндвичи выкладывают на противень, ставят в духовку и запекают до тех пор, пока не расплавится сыр.

Сэндвичи «Орешек»

Батон – 1 шт., сыр плавленый – 300 г, майонез – 70 г, чеснок – 4 дольки, орехи грецкие – 150 г, соль, перец.

С батона срезают корку и придают ему форму прямоугольника, после чего разрезают вдоль на 2 части. Для приготовления пасты орехи и чеснок пропускают через мясорубку. Сыр растирают с майонезом, затем смешивают с орехово-чесночной пастой, солят, перчат. Приготовленную пасту намазывают на одну половину батона и накрывают второй.

Сэндвичи «Идея»

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, майонез – 1 ст. ложка, ветчина – 2 ломтика, помидоры – 2 шт., масло сливочное – 50 г, огурец – 1 шт., редис – 1 шт., салат зеленый – 4 листа, зелень петрушки.

Редис, помидоры и огурец нарезают тонкими кружками. На ломтики хлеба намазывают масло и кладут на один из них лист салата, смазанный майонезом. Сверху выкладывают несколько кружков помидоров и ломтик слегка обжаренной ветчины, все накрывают другим листом салата. На получившийся бутерброд кладут второй ломтик хлеба, прокалывают тонкой металлической шпажкой. Сверху украшают кружочками редиса, огурца, помидоров и рубленой зеленью петрушки.

Сэндвичи «Милан»

Батон – 12 ломтиков, масло растительное – 3 ст. ложки, ветчина – 120 г, салями – 120 г, горчица готовая – 3 ч. ложки, сыр – 70 г, майонез – 3 ст. ложки, лук репчатый – 1 шт., зелень.

Ломтики батона с одной стороны обжаривают в масле. Ветчину и салями нарезают тонкими ломтиками.

На обжаренную сторону батона намазывают горчицу и майонез.

На 6 кусочков батона выкладывают ветчину и нарезанный кольцами лук.

Посыпают натертым на терке сыром, нарубленной зеленью, сверху кладут ломтики салями.

Накрывают все оставшимися ломтиками батона.

Сэндвичи «Южные»

Хлеб пшеничный – 6 ломтиков, майонез – 3 ст. ложки, салат зеленый – 3 листа, ветчина – 180 г, помидор – 1 шт.

На 3 ломтика хлеба кладут листья салата. Ветчину нарезают так, чтобы получилось 3 ломтика.

Укладывают их на салат, смазывают майонезом, сверху кладут кружочки помидора. Накрывают все оставшимися ломтиками хлеба.

Сэндвичи «Гавайи»

Хлеб пшеничный – 6 ломтиков, свинина – 100 г, говядина – 100 г, горчица – 2 ч. ложки, масло растительное – 2 ст. ложки, лук репчатый – 1 шт., помидор – 1 шт., сыр твердый —50 г, майонез – 2 ст. ложки, зелень, соль, перец.

Мясо нарезают мелкими кубиками, солят, перчат и обжаривают в масле. Затем перемешивают его с мелко нарезанным луком.

На 3 ломтика хлеба намазывают горчицу и выкладывают на них мясо, сверху поливают майонезом.

Затем кладут нарезанный кружочками помидор. Сыр натирают на терке, зелень мелко нарезают. Посыпают все сыром и зеленью и накрывают оставшимися ломтиками хлеба.

Сэндвичи «Соблазн»

Хлеб пшеничный – 6 ломтиков, горчица – 2 ч. ложки, ветчина – 150 г, сыр острый – 150 г, майонез – 3 ст. ложки, помидор – 1 шт.,

лук зеленый – 50 г, соль.

Сыр и ветчину нарезают и распределяют на 3 порции. На 3 ломтика хлеба намазывают горчицу. На одну половину каждого ломтика кладут ветчину, а на вторую – сыр. Помидор нарезают кружочками и укладывают на сэндвичи.

Солят, посыпают мелко нарезанным зеленым луком и поливают майонезом. Накрывают все оставшимися ломтиками хлеба.

Сэндвичи «Утро»

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, свинина – 200 г, масло растительное – 2 ст. ложки, яйцо – 1 шт., сухари панировочные – 30 г, чеснок – 1 долька, майонез – 2 ст. ложки, горчица – 1 ч. ложка, лук репчатый – 1 шт., соль, перец.

Свинину делят на 2 ломтика. Отбивают их, солят, перчат, обмакивают во взбитое яйцо, обваливают в сухарях и обжаривают в масле. На 2 ломтика хлеба намазывают горчицу. Кладут на них отбивные. Майонез перемешивают с натертым на мелкой терке чесноком и поливают им мясо. Лук нарезают кольцами, кладут на хлеб. Накрывают все оставшимися ломтиками хлеба.

Сэндвичи «Турист»

Хлеб ржаной – 6 ломтиков, кабачок – 1 шт., масло растительное – 2 ст. ложки, колбаса вареная – 200 г, лук репчатый – 1 шт., кетчуп – 3 ст. ложки, зелень, соль.

Кабачок нарезают кружочками, солят и обжаривают в масле. На 3 ломтика хлеба укладывают нарезанную ломтиками колбасу. Затем кладут кружочки кабачка, рубленую зелень и нарезанный кольцами лук. Поливают кетчупом и накрывают оставшимися ломтиками хлеба.

Сэндвичи «Черно-белое танго»

Хлеб пшеничный – 3 ломтика, хлеб ржаной – 3 ломтика, свекла – 50 г, изюм – 20 г, лук репчатый – 1 шт., майонез – 3 ст. ложки, масло растительное – 2 ст. ложки, соль.

На ломтики пшеничного хлеба намазывают майонез. Свеклу отваривают, очищают, натирают на крупной терке, солят, обжаривают в масле вместе с мелко нарезанным луком, добавляют изюм и выкладывают готовую массу на ломтики пшеничного хлеба. Накрывают все ломтиками ржаного хлеба.

Сэндвичи «Восторг»

Хлеб пшеничный – 6 ломтиков, колбаса копченая – 150 г, сыр острый – 150 г, майонез – 50 г, салат зеленый – 3 листа.

Колбасу нарезают кружками. На 3 ломтика хлеба кладут колбасу. Сыр нарезают так, чтобы получилось 3 ломтика. Намазывают на них майонез и выкладывают на хлеб. Сверху кладут по одному листу салата. Накрывают все оставшимися ломтиками хлеба.

Сэндвичи «Минутка»

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, колбаса вареная – 150 г, помидор – 1 шт., зелень.

Вареную колбасу разрезают так, чтобы получилось два одинаковых ломтика. Выкладывают их на хлеб. Помидор нарезают кружочками и кладут на колбасу. Украшают зеленью, а затем накрывают оставшимися ломтиками хлеба.

Сэндвичи «Детские»

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, яйцо – 1 шт., ветчина – 120 г, сыр – 80 г, орехи миндальные – 50 г, масло сливочное – 30 г, соль.

Яйцо взбивают с солью и обмакивают в него ломтики хлеба. Обжаривают их в масле до появления золотистой корочки, охлаждают. Ветчину нарезают так, чтобы получилось 4 ломтика. На 2 кусочка обжаренного хлеба кладут по одному ломтику ветчины.

Сыр разрезают на 2 тонких ломтика и кладут их на ветчину. Миндальные орехи измельчают, выкладывают их ровным слоем на сыр. Сверху кладут оставшиеся ломтики ветчины. Накрывают все ломтиками хлеба.

Сэндвичи «Костер»

Хлеб ржаной – 6 ломтиков, свекла вареная – 70 г, масло растительное – 4 ст. ложки, помидор – 1 шт., майонез – 3 ст. ложки, морковь – 1 шт., зеленый лук, соль, перец.

Три ломтика хлеба обжаривают в масле. Свеклу натирают на терке и обжаривают в масле. Морковь, натертую на крупной терке, добавляют к охлажденной свекле. Массу перчат, тщательно перемешивают, заправляют майонезом и выкладывают на обжаренные ломтики хлеба.

Посыпают нарезанным зеленым луком. Помидор нарезают

кружками, укладывают на овощную массу, солят. Накрывают все оставшимися ломтиками хлеба.

Сэндвичи «Украинские»

Хлеб ржаной – 4 ломтика, сало свиное соленое – 160 г, горчица – 1 ч. ложка, помидор – 1 шт., укроп, зеленый лук.

Сало нарезают тонкими ломтиками и укладывают его на 2 смазанных горчицей ломтика хлеба. Посыпают измельченной зеленью. Помидор нарезают кружочками и укладывают на хлеб. Накрывают все оставшимися ломтиками хлеба.

Сэндвичи «Китай»

Булочки с тмином – 2 шт., свинина – 100 г, масло растительное – 2 ст. ложки, майонез – 2 ст. ложки, бульон – 60 мл, орехи кедровые – 30 г, сыр – 2 ломтика, горчица – 1 ч. ложка, зелень, соль, перец.

Булочки разрезают вдоль пополам. Из нижних половинок вынимают мякиш. Свинину нарезают очень мелкой соломкой (она должна напоминать тонкие нити). Обжаривают ее в течение 5 минут в жире. Затем перчат, солят и заливают бульоном.

Накрывают крышкой и тушат до готовности. Кедровые орехи очищают, всыпают их в мясо. Добавляют мелко нарезанную зелень и все тщательно перемешивают.

Бульон сливают и выкладывают полученную массу на донышко булок, смазанных горчицей. Кладут сверху ломтики сыра и накрывают оставшимися половинками булок.

Сэндвичи «Кок»

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, колбаса вареная – 160 г, перец болгарский – 1 шт., сыр твердый – 80 г.

Колбасу разрезают так, чтобы получилось 2 одинаковых ломтика. Кладут их на хлеб.

Перец обдают кипятком, разрезают вдоль на 4 части и удаляют семена. Кладут его на колбасу (по 2 дольки на каждый ломтик). Сыр натирают на крупной терке и посыпают им колбасу с перцем. Накрывают все оставшимися ломтиками хлеба.

Сэндвичи «Морские впечатления»

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, майонез – 2 ст. ложки, лук репчатый – 1 шт., огурец соленый – 1 шт., свекла вареная – 1 шт.,

зелень, кукуруза консервированная – 2 ст. ложки, филе сельди соленой – 200 г, масло сливочное – 2 ст. ложки.

Хлеб обжаривают с одной стороны в масле, смазывают майонезом, затем укладывают кружочки нарезанного огурца, на которых размещают нарезанное ломтиками филе рыбы.

Свеклу и репчатый лук шинкуют и перемешивают. Полученную массу выкладывают поверх сельди. Накрывают все оставшимися ломтиками хлеба, украшают зеленью и кукурузой.

Сэндвичи «Юнга»

Хлеб отрубной – 4 ломтика, капуста морская консервированная – 100 г, мойва – 50 г, масло растительное – 2 ст. ложки, мука – 2 ч. ложки, майонез – 2 ст. ложки, соль, перец по вкусу.

Мойву промывают, удаляют головы и внутренности, солят, перчат, обваливают в муке, обжаривают в масле, охлаждают. На 2 ломтика хлеба намазывают майонез и выкладывают на них рыбу. Сверху кладут морскую капусту. Посыпают перцем и накрывают все оставшимися ломтиками хлеба.

Сэндвичи «Прибалтийские»

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, килька, консервированная в томатном соусе – 150 г, картофель – 1 шт., масло растительное – 2 ст. ложки, зелень петрушки, соль.

Кильку перемешивают с мелко нарезанной петрушкой. Картофель очищают от кожуры, нарезают соломкой, солят и обжаривают в масле до появления золотистой корочки. На 2 кусочка хлеба выкладывают сначала рыбу, а затем жареный картофель. Накрывают их оставшимися ломтиками хлеба.

Сэндвичи «Сладкоежка»

Батон – 4 ломтика, молоко сгущенное – 50 г, арахис – 50 г, сливки взбитые – 3 ст. ложки, стружка кокосовая – 10 г, крошка шоколадная – 2 ч. ложки.

Арахис измельчают, смешивают со сгущенным молоком, добавляют кокосовую стружку и сливки. Все тщательно перемешивают и ровным слоем выкладывают на 2 ломтика батона. Посыпают шоколадной крошкой и накрывают оставшимися кусочками батона.

Сэндвичи «Ягодка»

Батон – 4 ломтика, клубника – 2 ягоды, крыжовник – 4 ягоды, мороженое – 60 г, яблоко – 1 шт.

Клубнику очищают от плодоножек и разрезают вдоль пополам. Ягоды крыжовника также разрезают пополам. На 2 ломтика батона кладут по 1 половинке клубники и по 2 половинки крыжовника. Яблоко очищают от кожицы, натирают на крупной терке. Добавляют мороженое, тщательно перемешивают массу. Выкладывают ее на ягоды. Накрывают все оставшимися кусочками батона.

Сэндвичи «Затейница»

Булки пшеничные – 2 шт., сыр – 2 ломтика, огурец соленый —1 шт., салат зеленый – 2 листа, майонез – 50 г, сало копченое – 2 ломтика, кетчуп – 1 ст. ложка, горчица – 1 ч. ложка, перец.

Булки разрезают на 2 части. На нижнюю намазывают майонез, укладывают слоями тонкие ломтики огурца, сыра, листья салата, ломтики копченого сала, поливают кетчупом, добавляют горчицу и перец, накрывают верхней частью булки. Кладут сэндвичи в горячую духовку, запекают в течение 5 минут.

Сэндвичи «Классические»

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, огурец соленый – 1 шт., фарш мясной – 150 г, майонез – 2 ст. ложки, салат зеленый – 2 листа, кетчуп – 2 ст. ложки, маргарин – 100 г, лук репчатый – 1 шт., яйцо – 1 шт., соль и перец.

Хлеб обжаривают с одной стороны на маргарине и смазывают майонезом. Фарш солят, перчат, добавляют яйцо и мелко нарезанный лук, перемешивают. Из полученной массы формуют котлеты, обжаривают их в маргарине. На теплый хлеб кладут кусочки нарезанного огурца, листья салата, котлету, поливают все кетчупом и накрывают вторым кусочком хлеба.

Сэндвичи «Укропчик»

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, мясо курицы копченое – 150 г, сыр острый – 100 г, майонез – 2 ст. ложки, укроп – 6 веточек.

На 2 ломтика хлеба намазывают майонез. Мясо курицы мелко нарезают и укладывают на хлеб. Укроп мелко рубят. Сыр натирают на мелкой терке и добавляют к зелени. Полученной смесью посыпают мясо и накрывают оставшимися ломтиками хлеба.

Сэндвичи «Праздничные»

Булки пшеничные – 2 шт., майонез – 2 ст. ложки, мясо креветок – 100 г, яйца – 2 шт., кукуруза консервированная – 2 ст. ложки, сыр – 2 ломтика, соль и перец по вкусу.

Каждую булочку разрезают вдоль на 2 части, из нижней вынимают мякиш, внутрь разбивают яйцо, солят и перчат его.

Затем кладут ломтик сыра и мелко нарезанное мясо креветок, поливают майонезом, посыпают кукурузой, накрывают верхней частью булочки и запекают в духовке в течение 10 минут.

Сэндвичи «Любительские»

Булочки пшеничные – 2 шт., колбаса вареная – 2 ломтика, помидор – 1 шт., майонез – 50 г, горчица столовая – 1 ч. ложка, горошек зеленый консервированный – 1 ст. ложка, листья салата.

Каждую булочку разрезают вдоль на 2 части, на нижнюю кладут кружки помидора, ломтики колбасы и листья салата.

Смазывают все горчицей и выкладывают майонез, в который предварительно добавляют зеленый горошек. Накрывают верхней частью булочек и запекают в духовке.

Сэндвичи «Летний полдень»

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, майонез – 2 ст. ложки, огурец – 1 шт., помидор – 1 шт., зелень, соль по вкусу.

На хлеб намазывают майонез, между ломтиками кладут тонко нарезанные огурец и помидор, солят, украшают зеленью.

Сэндвичи запекают в духовке в течение 1–2 минут, подают к столу остывшими.

Сэндвичи «Македонские»

Хлеб – 4 ломтика, фасоль зеленая – 50 г, огурцы – 100 г, морковь – 50 г, перец сладкий – 50 г, капуста – 50 г, майонез – 3 ст. ложки, горчица столовая – 2 ч. ложки, зелень укропа, соль.

Фасоль варят в подсоленной воде, огурцы нарезают кружочками, морковь, перец, капусту шинкуют, солят.

Полученные компоненты укладывают на хлеб, смазывают их майонезом и горчицей, накрывают оставшимися ломтиками хлеба. Украшают сэндвичи зеленью.

Сэндвичи «Тайна»

Булочки пшеничные – 2 шт., тунец консервированный – 1 банка, кукуруза консервированная – 1 банка, лук репчатый – 1 шт., майонез – 2 ст. ложки.

Лук очищают, моют, мелко нарезают, рыбу разминают вилкой, все смешивают с кукурузой и майонезом.

Булочки надрезают вдоль, вынимают часть мякоти и кладут внутрь приготовленную массу.

Сэндвичи «Весенние»

Хлеб – 4 ломтика, яйцо – 1 шт., редис – 20 г, огурец – 1 шт., майонез – 2 ст. ложки, кетчуп – 1 ст. ложка, листья салата, зелень укропа и петрушки, соль.

Огурец и редис нарезают кружками. Майонез смешивают с мелко нарезанным яйцом, полученную массу намазывают на хлеб. Затем укладывают рядами кружки огурца, редиса, листья салата, солят, накрывают вторым ломтиком хлеба, запекают в духовке, украшают зеленью и кетчупом.

Сэндвичи «Аппетитные»

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, свинина – 200 г, кетчуп острый – 2 ст. ложки, помидор – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., маргарин – 50 г, листья салата, соль.

Мясо разрезают на 2 равные порции, удаляют жир и пленки, отбивают, поджаривают. На 2 ломтика хлеба кладут нарезанный кружками помидор, кольца лука, готовые отбивные.

Солят, поливают кетчупом, украшают листьями салата. Накрывают все оставшимися ломтиками хлеба.

Сэндвичи «Элвис»

Булки пшеничные – 2 шт., масло арахисовое – 4 ст. ложки, банан – 1 шт., масло растительное – 3 ст. ложки.

Булочки надрезают вдоль и вынимают часть мякоти. Банан очищают, разминают вилкой и смешивают с арахисовым маслом.

Полученную массу кладут внутрь булочек и обжаривают их с обеих сторон в растительном масле.

Сэндвичи «Эврика»

Булочки пшеничные – 2 шт., брынза – 100 г, кукуруза консервированная – 100 г, перец болгарский – 1 шт., сало копченое – 100 г, майонез – 2 ст. ложки, масло растительное – 1 ст. ложка.

Брынзу пропускают через мясорубку, перец шинкуют, все смешивают с кукурузой и майонезом.

Сало нарезают ломтиками и обжаривают в масле. Булочки разрезают вдоль, вынимают часть мякоти, внутрь кладут полученную массу и сало, запекают в духовке, охлаждают и подают к столу.

Сэндвичи «Куриные»

Булочки пшеничные – 2 шт., филе куриное – 100 г, яйцо – 1 шт., помидор – 1 шт., масло сливочное – 1 ст. ложка, зелень укропа.

Куриное филе нарезают мелкими кусочками и обжаривают в масле. Яйцо варят вкрутую, очищают и разрезают пополам. Помидор нарезают кружочками. Булочки разрезают на 2 части, на нижнюю кладут кружок помидора, половину обжаренного куриного мяса, половинку яйца, снова кружок помидора, а затем зелень. Накрывают верхней частью булочки.

Сэндвичи «Адвокат»

Булочки пшеничные – 2 шт., сыр – 50 г, мясо крабовое – 50 г, перец сладкий – 1 шт., ветчина – 70 г, сметана – 70 г, авокадо – 1 шт., соль, перец.

Сыр натирают на терке, крабовое мясо, перец, авокадо и ветчину нарезают мелкими кубиками. Все смешивают со сметаной, солят, перчат. Булочки надрезают вдоль, вынимают часть мякоти, кладут внутрь полученную массу и запекают в духовке. К столу подают остывшими.

Сэндвичи «София»

Булочки пшеничные – 2 шт., фарш говяжий – 100 г, чеснок – 2 дольки, масло растительное – 3 ст. ложки, перец болгарский – 1 шт., сыр – 50 г, помидор – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., майонез – 2 ст. ложки, зелень, соль по вкусу.

Лук мелко нарезают и обжаривают в масле вместе с фаршем. Сыр натирают на крупной терке, помидор и перец нарезают кубиками. Фарш смешивают с сыром, помидорами, перцем и натертым на мелкой терке чесноком, солят, заправляют майонезом, добавляют зелень. Булочки разрезают вдоль, вынимают часть мякоти, кладут полученную смесь внутрь и запекают сэндвичи в духовке.

К столу подают остывшими.

Сэндвичи «Новогодние»

Булочки пшеничные – 2 шт., сыр – 100 г, груша – 1 шт., ветчина – 100 г, горчица – 1 ч. ложка, майонез – 2 ст. ложки, зелень.

Сыр, грушу и ветчину нарезают мелкими кусочками, смешивают с горчицей. Булочки надрезают вдоль, вынимают часть мякоти, внутрь кладут приготовленную массу и запекают в духовке. Перед подачей к столу поливают майонезом и украшают зеленью.

Сэндвичи «Фигаро»

Булочки пшеничные – 2 шт., сыр – 50 г, сосиски – 2 шт., кетчуп – 1 ст. ложка, майонез – 2 ст. ложки, горчица – 1 ч. ложка, зелень.

Сыр натирают на терке, зелень мелко нарезают. Булочки разрезают вдоль, вынимают часть мякоти, внутрь кладут майонез, горчицу, кетчуп, сыр, зелень, по 1 сосиске в каждую и запекают в духовке.К столу подают остывшими.

Сэндвичи «Токио»

Булочки пшеничные – 2 шт., мясо крабовое – 100 г, орехи – 70 г, яйца – 2 шт., майонез – 2 ст. ложки, соус соевый – 1 ст. ложка, зелень.

Яйца варят вкрутую, очищают и мелко нарезают, смешивают с измельченным крабовым мясом, зеленью и орехами, заправляют майонезом и соевым соусом. Булочки разрезают вдоль, вынимают часть мякоти, внутрь кладут полученную массу.

Сэндвичи «Бургундия»

Булочки пшеничные – 2 шт., фарш – 100 г, перец болгарский маринованный – 1 шт., масло сливочное – 70 г, яйца – 2 шт., майонез – 2 ст. ложки, горчица – 1 ч. ложка, зелень.

Яйца варят вкрутую, очищают и мелко нарезают. Перец нарезают кубиками, смешивают с фаршем, яйцами, маслом, горчицей, майонезом и зеленью. Булочки разрезают вдоль, вынимают часть мякоти, внутрь кладут полученную массу.

Сэндвичи «Пикник»

Булочки пшеничные – 2 шт., фарш мясной – 150 г, грибы

вареные – 3 ст. ложки, масло сливочное – 2 ст. ложки, горчица – 1 ч. ложка, петрушка, соль, перец красный молотый.

Фарш делят на 2 части, формуют котлеты, обжаривают их в масле до образования золотистой корочки. Грибы измельчают, соединяют с рубленой зеленью, солью и перцем. Булочки разрезают на 2 части: на нижнюю намазывают горчицу, кладут котлету, сверху выкладывают грибную массу и накрывают верхней частью булочки.

Сэндвичи по-английски

Булочки пшеничные – 2 шт., мясо индейки – 100 г, орехи – 50 г, яблоко – 1 шт. сок лимонный – 1 ст. ложка, майонез – 2 ст. ложки, масло сливочное – 1 ст. ложка, зелень.

Мясо индейки нарезают небольшими кубиками и тушат с добавлением масла. Яблоко очищают от кожицы, натирают на крупной терке, перемешивают с рублеными орехами, добавляют мясо, заправляют майонезом и лимонным соком. Булочки разрезают вдоль, вынимают часть мякоти и внутрь кладут полученную массу.

Сэндвичи «Любимые»

Булочки пшеничные – 2 шт., ветчина – 100 г, сыр – 70 г, помидор – 1 шт., майонез – 2 ст. ложки, зелень.

Сыр натирают на терке, ветчину и помидор нарезают кубиками, все смешивают с майонезом и нарубленной зеленью. Булочки разрезают вдоль, вынимают часть мякоти, внутрь кладут полученную массу и запекают в духовке.

Сэндвичи «Домашние»

Булочки пшеничные – 2 шт., филе говядины – 100 г, лук репчатый – 1 шт., морковь – 1 шт., помидор – 1 шт., сыр – 30 г, майонез – 2 ст. ложки, масло растительное – 2 ст. ложки, зелень, соль.

Говядину, лук и морковь нарезают кусочками, солят и обжаривают в масле. Сыр натирают на терке, помидор нарезают ломтиками, смешивают с сыром, говядиной, морковью, луком, зеленью и заправляют майонезом. Булочки разрезают вдоль, вынимают часть мякоти, внутрь кладут полученную массу и запекают в духовке.

Сэндвичи «Специальные»

Булочки пшеничные – 2 шт., сыр – 100 г, сало копченое – 70 г, лук репчатый – 1 шт., вино десертное – 2 ст. ложки, масло растительное – 2 ст. ложки, специи.

Сало нарезают небольшими кубиками, лук измельчают, все обжаривают в масле. Добавляют сыр, натертый на крупной терке, вино и специи. Булочки разрезают вдоль, вынимают часть мякоти, внутрь кладут полученную смесь и запекают в духовке.

Сэндвичи «Граф»

Булочки пшеничные – 2 шт., сало – 100 г, помидор – 1 шт., авокадо —1 /2 шт., сыр – 50 г, паста томатная – 2 ст. ложки, масло растительное – 2 ст. ложки, зелень.

Сало нарезают ломтиками и обжаривают в масле, сыр натирают на терке, помидор и авокадо нарезают небольшими кубиками. Все смешивают с томатной пастой и зеленью. Булочки разрезают вдоль, вынимают часть мякоти, внутрь кладут полученную массу и запекают в духовке.

Сэндвичи «Фантазия»

Булочки пшеничные – 2 шт., сало – 70 г, перец болгарский – 2 шт., баклажан – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., йогурт – 3 ст. ложки, масло растительное – 2 ст. ложки, чеснок – 1 долька.

Перец, баклажан, бекон и лук шинкуют и обжаривают в масле, затем смешивают с йогуртом и натертым на мелкой терке чесноком. Булочки разрезают вдоль, вынимают часть мякоти, а внутрь кладут полученную массу.

Сэндвичи «Изысканные»

Булочки пшеничные – 2 шт., филе курицы копченое – 100 г, помидор – 1 шт., сыр – 70 г, лук репчатый – 1 шт., майонез – 2 ст. ложки, горчица – 1 ч. ложка, масло растительное – 1 ст. ложка, зелень.

Лук мелко нарезают и обжаривают в масле. Филе курицы и помидор нарезают небольшими кубиками, сыр натирают на терке, смешивают с луком и зеленью, заправляют майонезом и горчицей.

Булочки разрезают вдоль, вынимают часть мякоти, внутрь кладут полученную массу и запекают в духовке.

Сэндвичи «Роскошь»

Булочки пшеничные – 2 шт., язык – 100 г, лук репчатый – 1 шт., сметана – 4 ст. ложки, яйца – 2 шт., сыр – 50 г, масло растительное – 2 ст. ложки.

Обработанный язык нарезают мелкими кубиками и тушат в сметане. Лук обжаривают в масле, яйца варят вкрутую, очищают и мелко нарезают, сыр натирают на терке. Язык, лук, яйца и сыр смешивают.

Булочки разрезают вдоль, вынимают часть мякоти, внутрь кладут полученную массу и запекают в духовке.

Сэндвичи «День рождения»

Булочки пшеничные – 2 шт., лосось консервированный – 70 г, фасоль консервированная – 50 г, помидор – 1 шт., яйцо —1 шт., сыр – 50 г.

Яйцо варят вкрутую, очищают и разминают вилкой вместе с лососем, сыр натирают на терке.

Помидор нарезают небольшими кубиками, добавляют фасоль и все перемешивают.

Булочки разрезают вдоль, вынимают часть мякоти, внутрь кладут полученную массу и запекают в духовке.

Американский сэндвич

Хлеб белый пшеничный – 2 ломтика, мясо цыпленка жареное – 250 г, салат зеленый – 4 листа, майонез – 1 ст. ложка, ветчина – 1 ломтик, помидоры – 2 шт., масло сливочное – 1 ст. ложка, огурец – 1 шт., редис – 2 шт., петрушка – 2 веточки.

На хлеб намазывают масло, на один из ломтей кладут лист салата, слегка смазывают его майонезом, затем кладут несколько ломтиков помидора и слегка поджаренный ломтик ветчины.

Цыпленка нарезают тонкими ломтиками, смазывают их майонезом, выкладывают на ветчину и закрывают листом салата. На получившийся бутерброд кладут второй ломтик хлеба, все это скалывают металлической шпажкой, украшают кружочками редиса, огурца, помидоров и измельченной зеленью петрушки.

Сэндвичи с тунцом

Хлеб белый – 8 ломтиков, лук репчатый – 1 шт., петрушка – 50 г, оливки – 50 г, майонез – 2 ст. ложки, тунец консервированный – 1 банка, салат зеленый – 50 г, соль и перец по вкусу.

С хлеба срезают корочку. Лук, петрушку и оливки мелко

рубят, смешивают с измельченным тунцом и майонезом, приправляют перцем и солью. Получившуюся пасту намазывают на 4 ломтика хлеба. Оставшиеся кусочки хлеба смазывают тонким слоем майонеза и закрывают ими ранее намазанные куски хлеба, слегка сдавив края. Готовые сэндвичи плотно заворачивают полиэтиленовой пленкой и ставят на 1 час в холодильник, чтобы дать им пропитаться.

Перед подачей к столу пленку снимают, сэндвичи разрезают по диагонали на треугольники, украшают свежей зеленью петрушки и салатными листьями.

Сэндвичи с творогом и маслом

Булки – 4 шт., масло сливочное – 2 ст. ложки, творог – 100 г, горчица – 1 ч. ложка, сметана – 50 г, паприка острая – 1 ч. ложка, лук зеленый – 2 ст. ложки, зелень – 50 г, соль по вкусу.

Творог перемешивают с маслом и сметаной, добавляют измельченный лук, зелень, горчицу, паприку и соль. На половинки булочек намазывают полученную пасту и соединяют вместе, придав вид целой булочки.

Сэндвичи «Смак»

Булочки пшеничные – 2 шт., клубника – 100 г, сахар – 1 ст. ложка, молоко – 3 ст. ложки, сливки – 50 г.

Сахар растворяют в молоке, доводят смесь до кипения, затем охлаждают, добавляют сливки и клубнику, взбивают миксером.

Булочки разрезают вдоль, вынимают часть мякоти, а внутрь кладут полученную массу.

Сэндвичи с листьями салата

Булки – 4 шт., перец сладкий – 1 шт., колбаса вареная – 100 г, майонез – 100 г, лук зеленый – 50 г, листья салата – 50 г.

Сладкий перец нарезают тонкими колечками, зеленый лук шинкуют. Булочки разрезают пополам.

На одну половинку намазывают майонез, кладут листики салата, тонкие ломтики колбасы, кольца перца и зеленый лук. Получившийся бутерброд придавливают второй половинкой булочки.

Сэндвичи с семгой и сыром

Хлеб – 4 ломтика, филе анчоусов – 4 шт., творог – 4 ст.

ложки, сок лимонный – 1 ст. ложка, сметана – 1 ст. ложка, семга – 400 г, сыр твердый – 4 ломтика, салат зеленый – 4 листа, лук репчатый – 2 шт., соль, перец по вкусу.

Филе анчоусов нарезают небольшими кусочками, добавляют лимонный сок, творог, сметану, заправляют солью и перцем и тщательно перемешивают. Кусок хлеба кладут на полиэтиленовую пленку, сверху выкладывают ломтики семги, сыра, рыбную пасту, нарезанные листья салата и нашинкованный лук.

Сэндвичи выкладывают в широкое плоское блюдо, ставят на 3 часа в холодильник, а затем украшают зеленью.

Масло, массы и паштеты для бутербродов

Бутерброды с обычным сливочным маслом вряд ли привлекут чье-то внимание на праздничном столе или за воскресным завтраком.

Другое дело – бутерброды с горчичным, селедочным или томатным маслом. Также можно приготовить так называемое цветное масло для украшения готовых блюд и бутербродов.

Для этого принято использовать сливочное масло и продукт нужного цвета:

– для окрашивания масла в желтый цвет добавляют желток сваренного вкрутую яйца;

– в розовый цвет – томатную пасту;

– в красный цвет – свекольный сок;

– в зеленый цвет – сок листьев шпината или свекольной ботвы.

Масло далеко не единственный продукт, используемый для приготовления бутербродов. Существуют также всевозможные пасты и паштеты. Довольно часто для приготовления бутербродов используют специально приготовленные пасты – измельченные и взбитые смеси на основе масла, сыра, творога, брынзы, некоторых рыбных консервов и пр.

Для того чтобы приготовить такие бутерброды, не требуется много времени и усилий. Хлеб нарезают небольшими ломтиками и на каждый из них кладут слой приготовленной заранее массы.

В отличие от различных бутербродных масел и масс паштеты не только намазывают на хлеб, но и подают в качестве самостоятельного блюда. В этом случае паштет следует выложить в небольшую вазочку или тарелку и украсить измельченной зеленью. Паштеты в виде батона или бруска с сеточкой или бордюром из сливочного масла смогут послужить композиционным центром праздничного стола.

Паштет характеризуется чрезвычайно мелкозернистой консистенцией. Слово «паштет» означает в переводе с немецкого языка «протертое», «тестообразное».

В домашних условиях паштеты готовят двумя способами.

1. Печень (свиную, говяжью, куриную, гусиную) обжаривают с репчатым луком и овощами, пропускают дважды через мясорубку и растирают со сливочным маслом и специями.

2. Печень пропускают через мясорубку и обжаривают с прокрученной на мясорубке мякотью телятины или курицы,

полученную массу запекают в пресном тесте.

В русской кухне чаще всего используют две разновидности паштетов: холодный (консервированный); горячий (употребляется сразу же после приготовления).

Отдельную группу составляют рыбные паштеты, которые готовят из рыбного филе или ломтиков жареной рыбы, репчатого лука и измельченной зелени.

Масло креветочное с жареным луком

Масло сливочное – 100 г, креветки отварные – 30 г, желтки сваренных вкрутую яиц – 2 шт., лук репчатый – 1 шт.

Репчатый лук мелко нарезают и жарят на сливочном масле до готовности. Мясо креветок, репчатый лук и желтки яиц пропускают через мясорубку, соединяют с размягченным сливочным маслом, тщательно взбивают до получения пышной массы и охлаждают.

Масло яичное

Масло сливочное – 100 г, яйцо вареное – 1 шт., лук зеленый – 1 ч. ложка, горчица – 1 ч. ложка, соль, перец красный молотый по вкусу.

Сливочное масло взбивают с измельченным желтком, добавляют измельченный яичный белок, зеленый лук, горчицу, соль, перец тщательно перемешивают и охлаждают.

Масло томатное

Масло сливочное – 100 г, паста томатная – 2 ст. ложки, творог – 1 ст. ложка, соль по вкусу.

Размягченное сливочное масло взбивают, добавляют томатную пасту и растертый деревянной ложкой творог. Полученную смесь солят, тщательно перемешивают, при необходимости взбивают.

Масло грибное

Масло сливочное – 100 г, грибы маринованные или тушеные – 4 ст. ложки, лук репчатый – 1 шт., пюре томатное – 1 ч. ложка, соль, перец по вкусу.

К взбитому сливочному маслу добавляют прокрученные через мясорубку грибы и репчатый лук, заправляют солью, перцем и томатным пюре. Все тщательно перемешивают, немного охлаждают.

Масло сырное

Масло сливочное – 100 г, сыр голландский – 100 г, базилик – 2 ст. ложки.

Сливочное масло разминают вилкой, соединяют с измельченным сыром, тщательно смешивают, добавляют измельченный базилик.

Масло с морской капустой

Масло сливочное – 100 г, капуста морская отварная – 30 г, морковь – 20 г, зелень петрушки – 20 г.

Морковь натирают на терке, пассеруют на сливочном масле до готовности и пропускают через мясорубку вместе с отварной капустой и мелко нарезанной зеленью петрушки.

В полученную массу добавляют размягченное сливочные масло, тщательно перемешивают и охлаждают.

Масло со сметаной

Масло сливочное – 100 г, капуста морская отварная – 30 г, сметана – 30 г., соль по вкусу.

Морскую капусту пропускают через мясорубку, соединяют со взбитым маслом, сметаной, тщательно перемешивают и охлаждают.

Масло с творогом

Масло сливочное – 100 г, капуста морская отварная – 30 г, творог – 50 г, специи, соль по вкусу.

Творог протирают, соединяют с пропущенной через мясорубку морской капустой, размягченным и взбитым сливочным маслом, специями, солят, перемешивают и охлаждают.

Масло с рыбой горячего копчения

Масло сливочное – 100 г, салака копченая – 30 г, зелень укропа – 20 г.

Мякоть разделанной салаки пропускают через мясорубку с зеленью петрушки, соединяют с размягченным сливочным маслом и взбивают до получения однородной пышной массы.

Масло креветочное с сыром

Масло сливочное – 100 г, креветки отварные – 30 г, сыр – 50 г.

Сыр натирают на мелкой терке, соединяют с отварными креветками, перемешивают, пропускают через мясорубку, соединяют с размягченным сливочным маслом, взбивают и охлаждают.

Масло с хреном

Масло сливочное – 100 г, хрен тертый – 40 г, соль по вкусу.

Масло растирают добела. Добавляют хрен, соль, все тщательно перемешивают.

Масло селедочное

Масло сливочное – 100 г, сельдь слабосоленая – 30 г, яблоки – 100 г, репчатый лук – 1 шт., масло растительное – 40 г, булка – 1 шт., моло-ко – 1 ст. ложка, сахар, перец по вкусу.

Сельдь вымачивают в воде, отделяют филе и прокручивают через мясорубку. Репчатый лук мелко нарезают, обжаривают в растительном масле. Булку замачивают в молоке. Яблоки натирают на мелкой терке.

Все подготовленные продукты протирают через сито, добавляют размягченное сливочное масло, перец, сахар, растительное масло, тщательно вымешивают. При необходимости масло взбивают. Полученную смесь охлаждают.

Масло с кальмарами и огурцами

Масло сливочное – 100 г, филе кальмаров – 30 г, лук репчатый – 50 г, огурец соленый – 1 шт.

Филе отварного кальмара пропускают через мясорубку. Соленый огурец очищают от кожицы, семян, мелко нарезают и отжимают сок.

Репчатый лук мелко шинкуют и обжаривают в сливочном масле (берут половину порции). Подготовленные продукты соединяют с оставшейся частью размягченного сливочного масла, тщательно перемешивают и охлаждают.

Масло креветочное

Масло сливочное – 100 г, креветки отварные – 30 г, специи, соль по вкусу.

Мясо отварных креветок пропускают через мясорубку, соединяют с размягченным сливочным маслом, специями, солят и тщательно вымешивают.

Масло с кальмарами

Масло сливочное – 100 г, кальмары – 30 г, зелень укропа или петрушки – 20 г.

Отварные кальмары пропускают вместе с зеленью через мясорубку, соединяют с размягченным маслом и взбивают.

Масло с кальмарами и чесноком

Масло сливочное – 100 г, филе кальмаров – 30 г, сыр – 50 г, чеснок – 1 долька, соль.

Отваренных, пропущенных через мясорубку кальмаров соединяют с тертым сыром, толченым чесноком, солью, размягченным маслом и взбивают до получения однородной массы.

Масло со сладким маринованным перцем

Масло сливочное – 100 г, филе кальмаров – 30 г, перец маринованный – 20 г, зелень петрушки – 20 г, специи, соль по вкусу.

Вареных кальмаров пропускают через мясорубку. Перец мелко нарезают, соединяют с кальмарами, мелко нарезанной зеленью петрушки, размягченным маслом, специями, перемешивают до получения однородной массы и охлаждают.

Масло французское

Масло сливочное – 250 г, зелень укропа – 50 г, соль по вкусу.

Размягченное масло растирают вилкой до однородной массы, добавляют измельченную зелень укропа, солят и взбивают до пышности. Полученную массу слегка охлаждают.

Масло с морским гребешком и брынзой

Масло сливочное – 100 г, мясо морского гребешка отварное – 30 г, брынза – 50 г, специи, соль по вкусу.

Брынзу нарезают ломтиками, заливают на 1 час горячей водой и затем пропускают через мясорубку вместе с отварным мясом морского гребешка. Полученную массу соединяют с размягченным маслом, солят, перемешивают и охлаждают.

Масло с помидорами

Масло сливочное – 200 г, помидоры – 4 шт., соль, перец по вкусу.

Помидоры нарезают ломтиками и протирают через сито.

Соединяют полученную массу со сливочным маслом, солят, перчат и хорошо перемешивают.

Масло с репчатым луком

Масло сливочное – 150 г, яйцо – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., зелень петрушки – 10 г, соль, перец по вкусу.

Яйцо очищают от скорлупы, белок отделяют от желтка. Желток взбивают с размягченным сливочным маслом, добавляют взбитый отдельно от желтка белок, репчатый лук и петрушку, все солят, перчат и тщательно перемешивают.

Масло колбасное

Масло сливочное – 200 г, колбаса вареная – 70 г, соль по вкусу.

Колбасу пропускают через мясорубку, добавляют размягченное сливочное масло, солят и ставят на 1 час в холодное место.

Масло креветочное с маринованным репчатым луком

Масло сливочное – 100 г, креветки отварные – 30 г, лук репчатый маринованный – 1 шт., зелень петрушки – 20 г.

Отварных креветок дважды пропускают через мясорубку вместе с репчатым луком, соединяют с мелко нарезанной зеленью петрушки, сливочным маслом, тщательно перемешивают и охлаждают.

Масло бутербродное из репы и яблок

Репа – 1 шт., яблоко – 1 шт., масло сливочное – 100 г, горчица по вкусу.

Репу моют, очищают, отваривают и протирают через сито. Яблоко также очищают от кожицы, держат несколько минут в подсоленной воде, натирают на крупной терке и смешивают с пюре из репы.

Эту массу можно хранить в герметично закрытой упаковке при температуре до 3–4° С в течение 10 месяцев и использовать по мере необходимости.

Для приготовления масла в готовую смесь добавляют горчицу и размягченное сливочное масло, после чего тщательно взбивают до получения пышной однородной массы.

Масло горчичное

Горчица – 2 ст. ложки, масло сливочное – 200 г, зелень базилика – 50 г, соль.

Сливочное масло смешивают с горчицей, чтобы получилась однородная масса, добавляют соль, измельченный базилик и снова тщательно перемешивают.

Масло с маринованными грибами

Масло сливочное – 100 г, грибы маринованные – 6 ст. ложек, лук репчатый – 1 шт., сок лимонный – 1 ст. ложка, горчица – 1 ч. ложка, соль и перец по вкусу.

Масло взбивают с соком лимона, смешивают с пропущенными через мясорубку грибами, мелко нарезанным репчатым луком, солят и перчат. Для остроты можно добавить в масло готовую столовую горчицу.

Масло крапивное

Масло сливочное – 200 г, листья крапивы – 50 г, соль, перец по вкусу.

Размягченное масло сливочное смешивают с пропущенными через мясорубку листьями крапивы, солью и перцем. Готовое масло выкладывают в масленку и ставят на 10–15 минут в прохладное место.

Масло с зеленью петрушки, укропа и кинзы

Масло сливочное – 200 г, лимон – 1 шт., петрушка – 10 г, укроп – 10 г, кинза – 10 г, лук зеленый – 10 г, соль, перец по вкусу.

Размягченное масло смешивают с рубленой зеленью и измельченным луком. Добавляют сок лимона, соль, перец, все тщательно перемешивают и выкладывают в миску.

Масло свекольное

Масло сливочное – 200 г, сок свекольный – 2 ст. ложки, корица, соль, перец по вкусу.

Вареную свеклу натирают на терке, отжимают сок и смешивают его с размягченным сливочным маслом. Добавляют соль, перец, корицу и все тщательно перемешивают.

Масло с селедочным фаршем

Масло сливочное – 200 г, фарш селедочный – 100 г, сок лимонный – 50 г, горчица и перец по вкусу.

Селедочный фарш протирают через сито. Полученную массу смешивают с размягченным сливочным маслом, добавляют лимонный сок, перец и горчицу.

Масло чесночное

Масло сливочное – 200 г, чеснок – 4 дольки, базилик – 20 г, кинза – 20 г, соль по вкусу.

Чеснок измельчают, смешивают со сливочным маслом, измельченной зеленью базилика и кинзы, добавляют соль и ставят на 50 минут в прохладное место.

Паста из брынзы (способ 1)

Брынза – 150 г, сметана – 2 ст. ложки, хлеб – 1 ломтик, сок лимон-ный – 50 г, цедра лимона – 1 ч. ложка.

Хлеб, смоченный в сметане, и брынзу протирают через сито с крупными отверстиями. Пасту заправляют сметаной, лимонным соком и цедрой, затем хорошо размешивают до образования однородной массы. Используют для намазывания без сливочного масла.

Паста из брынзы (способ 2)

Брынза – 100 г, масло сливочное – 60 г, паста томатная – 1 ч. ложка, сок лука репчатого и чеснока – 1 ч. ложка, тмин и петрушка – 2 ст. ложки.

Брынзу натирают на терке, зелень измельчают. Все ингредиенты растирают до образования кремообразной пасты.

Паста из трески

Яйца – 2 шт., треска соленая – 80 г, масло сливочное – 20 г, сок лимонный по вкусу.

Яйца варят, отделяют желтки. Треску очищают от кожи, удаляют кости, пропускают через мясорубку вместе с желтками сваренных вкрутую яиц. Добавляют сливочное масло, заправляют лимонным соком, тщательно растирают и охлаждают.

Паста из сыра рокфор

Масло сливочное – 125 г, сыр рокфор – 50 г, сметана – 3 ст. ложки, соль по вкусу.

Сливочное масло растирают добела, добавляют взбитую сметану, сыр, протертый через сито. Полученную смесь солят и охлаждают.

Паста из грибов

Грибы тушеные – 200 г, лук репчатый – 1 шт., сметана – 2 ст. ложки, булочка – 1 шт., масло сливочное – 1 ст. ложка, уксус, молоко – 2 ст. ложки, масло растительное – 2 ст. ложки, соль, перец по вкусу.

Тушеные грибы поджаривают вместе с репчатым луком на растительном масле, охлаждают, добавляют вымоченную в молоке булку, пропускают через мясорубку. Добавляют сметану и размягченное масло, солят. Все тщательно перемешивают.

Паста с орехами

Яйцо вареное – 1 шт., масло сливочное – 20 г, сметана – 30 г, ядра грецких орехов – 10 г, соль, перец по вкусу.

Масло смешивают со сметаной и натертыми на терке грецкими орехами, добавляют мелко нарезанное яйцо, перец, солят и все тщательно перемешивают.

Паста из яиц и репчатого лука

Яйца – 3 шт., лук репчатый – 1 шт., масло – 20 г, сметана – 1 ст. ложка, лук зеленый – 20 г, соль, перец по вкусу.

Яйцо и репчатый лук мелко нарезают. Масло растирают в мисочке, смешивают со сметаной, репчатым луком, яйцами. Добавляют соль и перец. Готовую массу посыпают измельченным зеленым луком.

Паста с помидорами и яйцами

Яйца – 2 шт., масло сливочное – 20 г, помидоры – 25 г, зелень петрушки – 1 ч. ложка, лук репчатый – 1 шт., соль, перец по вкусу.

Яйца варят вкрутую, очищают. Мелко рубят, растирают со сливочным маслом, добавляют пропущенные через мясорубку помидоры, репчатый лук, соль, перец, зелень. Все тщательно растирают в пасту.

Паста из рыбных консервов

Консервы рыбные – 1 банка, масло сливочное – 50 г, яйца вареные – 2 шт., перец сладкий красный – 1 шт., помидор – 1 шт., соль, перец.

Рыбу разминают вилкой, добавляют прокрученные через мясорубку перец, помидор, яйца, размягченное масло, солят и перчат, тщательно перемешивают и охлаждают.

Паста из брынзы со шпротами

Шпроты – 6 шт., яйца вареные – 2 шт., перец красный – 1 шт., масло сливочное – 20 г, сметана – 3 ст. ложки, брынза – 100 г, соль по вкусу.

Масло смешивают со сметаной и натертой на терке брынзой, добавляют мелко нарезанные шпроты, яйца, перец, солят и все тщательно перемешивают.

Масса из жареного мяса

Свинина жареная – 100 г, сметана – 100 г, яйцо – 1 шт., лук зеленый – 50 г, зелень, соль, перец по вкусу.

Жареное мясо, сваренное вкрутую яйцо и репчатый лук пропускают через мясорубку. Все компоненты тщательно перемешивают, солят, перчат и заправляют сметаной.

Масса творожная

Творог – 200 г, масло сливочное – 150 г, чеснок – 2 дольки, зелень, соль по вкусу.

Творог, сливочное масло, чеснок и зелень пропускают через мясорубку, солят, тщательно перемешивают и ставят полученную массу на 15–20 минут в холодильник.

Масса мясная

Мясо вареное – 5 ломтиков, яйца вареные – 2 шт., масло сливочное – 60 г, лук зеленый – 1 ст. ложка, соль, перец по вкусу.

Мясо и яйца пропускают через мясорубку, зеленый лук мелко нарезают, смешивают продукты с размягченным сливочным маслом, солят, перчат, аккуратно перемешивают.

Перед подачей к столу охлаждают.

Масса сырная

Яйца – 2 шт., сыр – 2 ломтика, чеснок – 2 дольки, майонез или сметана – 100 г, соль по вкусу.

Сваренные вкрутую яйца очищают от скорлупы и измельчают на крупной терке.

Сыр и чеснок натирают на мелкой терке. Все компоненты смешивают, солят, заправляют майонезом или сметаной и ставят на 50 минут в прохладное место.

Масса из говяжьей печени

Печень говяжья – 100 г, масло растительное – 50 г, масло сливочное – 50 г, лук репчатый – 1 шт., сыр твердый – 3 ломтика, соль, перец по вкусу.

Печень обжаривают в растительном масле, пропускают через мясорубку и растирают с размягченным сливочным маслом.

Репчатый лук измельчают, сыр натирают на мелкой терке. Все компоненты смешивают, солят и перчат.

Масса из ветчины с зеленью

Ветчина – 3 ломтика, горчица – 30 г, масло сливочное – 30 г, яйцо – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., зелень, соль по вкусу.

Ветчину, вареное яйцо и репчатый лук пропускают через мясорубку. Зелень измельчают острым ножом, горчицу смешивают со сливочным маслом.

Все ингредиенты соединяют, солят, хорошо перемешивают и на 20 минут ставят в прохладное место.

Масса из мяса и репчатого лука

Мясо вареное – 6 ломтиков, майонез – 100 г, лук репчатый – 1 шт., соль, перец красный молотый и черный молотый по вкусу.

Мясо дважды пропускают через мясорубку, репчатый лук мелко нарезают. Все компоненты смешивают, солят, перчат и заправляют майонезом. Полученную массу охлаждают.

Масса с копченой сельдью

Творог – 180 г, сельдь копченая – 300 г, сметана – 180 г, яйца вареные – 3 шт., соль по вкусу.

Филе сельди вместе с вареными яйцами пропускают через мясорубку, добавляют творог и сметану и тщательно перемешивают, добавляют по вкусу соль. Готовую массу охлаждают.

Масса с яйцом и сыром

Сыр твердый – 5 ломтиков, масло сливочное – 60 г, горчица – 2 ст. ложки, яйцо – 1 шт., сливы – 4 шт.

Сыр и сваренное вкрутую яйцо натирают на мелкой терке. Из слив удаляют косточки и мелко нарезают мякоть. Горчицу смешивают со сливочным маслом, все компоненты соединяют и тщательно перемешивают.

Масса из сыра

Сыр голландский – 300 г, масло сливочное – 150 г, яйца вареные – 3 шт., горчица – 50 г.

Сыр измельчают на терке, соединяют с растертыми желтками, размягченными маслом и горчицей, тщательно вымешивают до получения однородной массы. Охлаждают в холодильнике 20–25 минут.

Масса из жареной говядины

Говядина жареная – 500 г, сметана – 150 г, яйца – 3 шт., лук зеленый – 50 г, соль, перец по вкусу.

Жареное мясо и сваренные вкрутую яйца пропускают через мясорубку, соединяют с измельченным зеленым луком, солью и перцем, заправляют сметаной.

Икра лососевая

Икра лососевая – 1 банка, сок лимонный – 1 ст. ложка, масло растительное – 2 ст. ложки.

Лососевую икру выкладывают на тарелку, разравнивают вилкой, не нарушая целостности икринок, заливают смесью лимонного сока и растительного масла. Выдерживают 10 минут в прохладном месте и подают к столу.

Икра свекольная

Свекла – 500 г, лук репчатый – 1 шт., паста томатная – 50 г, сахар – 1 ч. ложка, масло растительное – 50 г, соль и перец по вкусу.

Свеклу запекают в духовом шкафу, очищают от кожицы, натирают на крупной терке и смешивают с измельченным репчатым луком. Добавляют томатную пасту и все тщательно перемешивают. Полученную смесь можно хранить в холодильнике в герметичной упаковке в течение 10 месяцев и готовить из нее икру по мере необходимости. В подготовленную массу вливают масло, добавляют сахар, соль, перец, перемешивают и тушат на сковороде в течение 30 минут.

Икра овощная из ревеня и свеклы

Черешки ревеня – 5 шт., свекла – 100 г, масло сливочное – 100 г, сахар, соль по вкусу.

Черешки ревеня промывают, очищают от грубых волокон и измельчают. Свеклу отваривают, очищают от кожицы, нарезают ломтиками, смешивают с ревенем и прокручивают через мясорубку. Полученную массу можно хранить в холодильнике в герметичной упаковке в течение 10 месяцев.

Для приготовления икры свекольно-ревеневую смесь заправляют размягченным сливочным маслом, посыпают сахаром, солят, выкладывают на сковороду и варят на медленном огне при постоянном помешивании в течение 10 минут. Перед подачей к столу охлаждают.

Икра баклажанная

Баклажаны – 600 г, лук репчатый – 3 шт., помидоры – 4 шт., масло растительное – 100 г, уксус – 1 ч. ложка, соль и перец по вкусу.

Баклажаны отваривают в небольшом количестве воды, очищают от кожицы и измельчают. Помидоры обдают кипятком, очищают от кожицы, измельчают и обжаривают на растительном масле. К помидорам добавляют нарезанный лук и баклажаны. Помешивая, прожаривают всю смесь на медленном огне.

Полученную массу можно хранить в прохладном месте в герметичной упаковке в течение 5 месяцев или же использовать сразу для приготовления икры. Для этого массу солят, перчат, заправляют маслом, уксусом и варят на медленном огне при постоянном помешивании до испарения лишней влаги.

Икра для бутербродов (способ 1)

Сельдь иваси – 2 шт., масло сливочное – 200 г, сырки плавленые – 2 шт., морковь – 2 шт., соль по вкусу.

Сельдь очищают, отделяют филе. Масло нарезают кубиками, сыр – ломтиками, морковь – кружочками. Все пропускают через мясорубку. Приготовленную смесь тщательно перемешивают.

Икра для бутербродов (способ 2)

Икра селедочная – 150 г, крупа манная – 40 г, масло сливочное – 30 г, лук репчатый – 1 шт., соль.

Варят густую манную кашу, солят. Репчатый лук измельчают. Кашу, репчатый лук, икру смешивают, заправляют сливочным маслом, тщательно перемешивают, охлаждают.

Икра с сельдью

Сок томатный – 1 ст. ложка, масло растительное – 200 г, крупа манная – 100 г, лук репчатый – 2 шт., сельдь – 1 шт.

Сельдь очищают, отделяют филе, пропускают через мясорубку вместе с луком. Манную крупу варят вместе с томатным соком, добавляют селедочную массу и тщательно перемешивают, охлаждают.

Паштет из консервированной рыбы

Масло сливочное – 125 г, консервы рыбные – 1 банка, паста томатная – 1 ч. ложка, сок лимонный – 1 ч. ложка, хлеб белый – 2 ломтика, соль, перец по вкусу.

Рыбу выкладывают в глубокую емкость. Маслом из консервов смазывают ломтики хлеба. Рыбу и хлеб протирают через крупное сито. К полученному пюре добавляют томатную пасту, лимонный сок, соль и перец. Полученную смесь соединяют с растертым сливочным маслом и хорошо размешивают.

Паштет из свежей рыбы

Рыба свежая – 300 г, масло сливочное – 125 г, лук репчатый – 1 шт., хлеб – 2 ломтика, картофель – 2 шт., уксус – 1 ст. ложка, изюм – 1 ч. ложка, соль, перец по вкусу.

Картофель и рыбу очищают, нарезают крупными кусками и варят в слегка подсоленной воде с добавлением уксуса. Затем бульон процеживают, а рыбу протирают сквозь сито вместе с картофелем. Добавляют репчатый лук, изюм, сливочное масло, соль, перец и размоченный в бульоне хлеб.

Паштет из маринованной рыбы

Масло сливочное размягченное – 125 г, филе маринованной морской рыбы – 100 г, уксус – 1 ст. ложка, маринад рыбный – 1 ст. ложка, горчи-ца – 2 ч. ложки, сахар – 2 ч. ложки, огурец соленый – 1 шт., лимон – 1 шт., соль, перец по вкусу.

Филе рыбы пропускают через мясорубку, сбрызгивают несколькими каплями уксуса и выдерживают в течение 20 минут. Сахар разводят в небольшом количестве воды, добавляют 1 ч. ложку горчицы, уксус и соль по вкусу. Полученный густой раствор перемешивают с измельченным огурцом, соединяют с растертым маслом, натертой цедрой лимона, оставшейся горчицей, маринадом рыбы и перцем. Смесь тщательно взбивают.

Паштет из скумбрии

Скумбрия – 6 шт., хлеб – 2 ломтика, молоко – 2 ст. ложки, уксус вин-ный – 2 ст. ложки, масло растительное – 50 г, маслины – 15 шт., лимон – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., зелень укропа – 50 г, перец черный горошком – 10 шт.

Скумбрию запекают с обеих сторон, удаляют кости, нарезают кусочками, выкладывают на фарфоровую тарелку, сбрызгивают уксусом и посыпают измельченным укропом. Оставляют на сутки. По истечении указанного времени сливают сок и заливают скумбрию подогретым растительным маслом. Добавляют размолотый черный перец, маслины, измельченный репчатый лук и лимон, нарезанный кружочками. Снова оставляют на 24 часа. Все ингредиенты пропускают через мясорубку, добавляют размоченный в молоке хлеб, тщательно перемешивают. Масло разминают вилкой, соединяют с паштетом.

Паштет из печени со свининой

Печень говяжья – 500 г, свинина – 200 г, шпик – 100 г, мука пшенич-ная – 2 ст. ложки, масло сливочное – 200 г, лук репчатый – 2 шт., морковь – 1 шт., яйца – 2 шт., орех мускатный – 8 шт., зелень – 2 ст. ложки, масло сливочное – 20 г, перец душистый – 8 шт., перец черный горошком – 8 шт., соль по вкусу.

Говяжью печень промывают, нарезают кусочками, обваливают в муке и поджаривают вместе с луком. Свинину, морковь и лук нарезают кубиками, кладут в кастрюлю и тушат до тех пор, пока свинина не станет мягкой. Охлажденное мясо с овощами и печень дважды пропускают через мясорубку, растирают с маслом, вводят взбитые яйца, солят и перчат.

Добавляют к этой массе бульон, все тщательно перемешивают и кладут мелко нарезанный шпик.

Дно формы для паштета выстилают тонко нарезанными кусочками шпика, посередине кладут приготовленную из печени массу, обкладывают ее шпиком и ставят блюдо на 20–30 минут в духовку. Готовый паштет охлаждают, перед подачей к столу форму немного подогревают в горячей воде и опрокидывают на мелкую тарелку. Украшают паштет кружочками вареного яйца, моркови и зеленью.

Паста из копченой грудки фазана с фасолью

Грудка фазана копченая – 100 г, фасоль – 200 г, лук репчатый – 1 шт., масло растительное – 2 ч. ложки, соль, перец по вкусу.

Грудку фазана мелко нарезают или пропускают через мясорубку. Фасоль отваривают, растирают или пропускают через мясорубку. Лук мелко рубят и обжаривают на растительном масле до золотистого цвета.

Все продукты соединяют, перемешивают и растирают, добавляют соль и перец по вкусу.

Паста из копченой куриной грудки по-деревенски

Грудка куриная копченая – 150 г, лук репчатый – 1 шт., хлеб ржаной – 50 г, перец по вкусу.

Грудку мелко режут или же пропускают через мясорубку, после чего смешивают с мелко порубленным луком, добавляют перец и тщательно растирают с ржаным хлебом.

Паштет из говядины в масле

Паштет мясной – 400 г, масло сливочное – 120 г, яйца вареные – 2 шт., желе мясное – 60 г.

На целлофан намазывают слой размягченного масла толщиной 0,5–0,7 см, выкладывают мясной паштет, заворачивают полученную массу и кладут на некоторое время в холодильник.

Охлажденный паштет освобождают от целлофана, нарезают кусками предварительно смоченным в горячей воде ножом и украшают каждый кусок кружком вареного яйца.

Сверху поливают охлажденным желе и снова ставят в холодильник, чтобы желе загустело.

Паста из мяса цыпленка

Мясо цыпленка жареное – 100 г, масло сливочное – 50 г, паста томатная – 1 ст. ложка, зелень петрушки – 1 ст. ложка, соль, перец по вкусу.

Мясо курицы пропускают через мясорубку. Масло растирают, добавляют измельченную зелень, томатную пасту, соль и перец. Все ингредиенты тщательно перемешивают и охлаждают.

Паштет из говяжьей печени (способ 1)

Печень говяжья – 500 г, шпик – 100 г, масло сливочное – 100 г, морковь – 1 шт., корень петрушки – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., специи, соль, перец по вкусу.

Печень моют, очищают от пленок и желчных протоков и нарезают небольшими кусочками. Очищенную морковь, корень петрушки и лук нарезают тонкими ломтиками. Все обжаривают на сковороде вместе со шпиком, после чего дважды пропускают через мясорубку. Выкладывают массу в кастрюлю, добавляют по вкусу соль, перец и растирают со сливочным маслом.

Паштет из говяжьей печени (способ 2)

Печень говяжья – 500 г, масло растительное – 150 г, масло сливочное – 70 г, морковь – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., соль и перец по вкусу.

Обжаренные в растительном масле печень, морковь и лук пропускают через мясорубку. Массу смешивают со сливочным маслом, солят, перчат и взбивают вилкой или деревянной лопаточкой. Готовый паштет перекладывают в вазочку и ставят на некоторое время в прохладное место.

Паштет в тесте

Для паштета: телятина – 400 г, паштет из куриной печени – 350 г, язык – 400 г, шпик – 150 г, лук репчатый – 1 шт., желе мясное – 50 г, соль по вкусу. Для теста: мука – 200 г, масло сливочное – 75 г, сахар – 1 ст. ложка, яйца – 3 шт., сметана – 100 г, соль по вкусу.

Телятину моют, дважды пропускают через мясорубку вместе с репчатым луком. Полученный фарш соединяют с паштетом из печени. Отваривают язык и нарезают его брусочками. Для приготовления пресного сдобного теста муку просеивают холмиком, в середине делают углубление, кладут туда сметану, масло, 2 яйца, сахар, соль и быстро замешивают тесто. Раскатывают тесто в пласт толщиной 0,5 см и перекладывают в форму. На тесто выкладывают фарш слоем 2 см, нарезанные брусочками отварной язык, шпик, затем снова слой фарша (и так до верха формы). Последний слой фарша накрывают тестом и защипывают края. Сверху смазывают взбитым яйцом, делают 2–3 круглых отверстия диаметром 1 см. Выпекают в разогретой до 180° С духовке в течение 2 часов. Готовый паштет охлаждают, не вынимая из формы. Затем через отверстия, сделанные в тесте, заливают холодное мясное желе и ждут, когда оно застынет. После этого вынимают паштет из формы и нарезают порционными кусками.

Паштет из рыбы

Филе судака – 300 г, помидоры – 4 шт., лук репчатый – 2 шт., майонез – 100 г, зелень укропа – 50 г, лимон – 1 долька, соль, перец по вкусу.

Филе рыбы припускают, охлаждают и разминают. Помидоры ошпаривают, очищают от кожицы, мелко рубят и слегка отжимают. Лук и зелень укропа мелко нарезают. Все продукты перемешивают, заправляют майонезом, солят, перчат. К паштету подают горячие тосты и гарнир из свежих или консервированных овощей, соленых грибов, очищенных от косточек маслин и зелени. Сверху кладут дольку лимона.

Паштет из морской рыбы

Рыба морская – 300 г, творог – 200 г, лук репчатый – 1 шт., морковь – 1 шт., масло сливочное – 100 г, масло растительное – 30 г, соль и перец по вкусу.

Из рыбы удаляют кости, снимают кожу, полученное филе промывают, припускают в подсоленной воде. Лук и морковь нарезают кубиками и обжаривают на растительном масле. Творог (обязательно пресный) смешивают с отварной рыбой, овощами и пропускают всю массу через мясорубку. Добавляют размягченное сливочное масло, солят, перчат. Тщательно вымешивают массу, формуют ее в виде батона и охлаждают. Паштет подают к столу нарезанным на порционные куски.

Паштет селедочный

Фарш селедочный – 200 г, огурцы соленые – 2 шт., сыр плавленый – 1 шт., картофель отварной – 2 шт., масло растительное – 50 г, зелень по вкусу.

Огурцы, картофель и плавленый сырок пропускают через мясорубку, смешивают с селедочным фаршем и заправляют маслом, все тщательно перемешивают и посыпают измельченной зеленью.

Паштет из индейки

Филе индейки отварное – 300 г, горчица – 40 г, масло сливочное – 40 г, яйцо – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., зелень петрушки и укропа – 2 ст. ложки, соль по вкусу.

Мясо, яйцо, зелень и лук пропускают через мясорубку. Горчицу смешивают со сливочным маслом. Соединяют все ингредиенты, солят, тщательно перемешивают и ставят на 20 минут в холодильник.

Паштет из куриной печени

Печень куриная – 250 г, масло растительное – 50 г, масло сливочное – 150 г, морковь – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., соль, перец по вкусу.

В растительном масле обжаривают измельченные морковь, лук и печень, охлаждают и пропускают через мясорубку. Добавляют в массу соль, перец, размягченное сливочное масло и перемешивают. Готовый паштет ставят на 30 минут в холодильник.

Паштет чесночный

Масло сливочное – 300 г, чеснок – 4 головки.

Чеснок очищают, и, сложив в подходящую емкость, обдают кипятком. После этого обсушивают и измельчают. Добавляют размягченное масло и протирают всю массу через мелкое сито.

Данный паштет прекрасно сочетается с любым хлебом (особенно со ржаным) и несладким батоном, кроме того, его можно хранить в герметичной упаковке в холодильнике в течение 5 месяцев.

Паштет из голубей

Мясо голубей жареное – 300 г, овощи различные (кроме капусты) – 300 г, шампиньоны – 150 г, сало свиное соленое – 100 г, лук репчатый – 1 шт., жир кулинарный – 1 ст. ложка, сухари белые – 3 ст. ложки, яйца – 2 шт., соль, перец по вкусу.

Сало нарезают кубиками и слегка поджаривают на сковороде, добавляют мелко нарезанный лук и шампиньоны. Все быстро обжаривают. Мясо голубей, овощи и шампиньоны пропускают через мясорубку, добавляют яйца, 2 ст. ложки тертых сухарей, приправы. Все тщательно перемешивают.

Форму смазывают жиром, обсыпают оставшимися сухарями. Затем вы-кладывают в нее паштетную массу, выравнивают поверхность и запекают в заранее разогретой до 200° С духовке в течение 30 минут. Паштет охлаждают, вынимают из формы.

Паштет рыбный с яйцами

Консервы рыбные – 1 банка, яйца – 2 шт., масло растительное – 50 г, сок лимонный – 2 ст. ложки, чеснок – 2 дольки, соль, перец красный молотый по вкусу.

Чеснок измельчают. Рыбные консервы разминают вилкой или деревянной ложкой, сваренные вкрутую яйца мелко рубят. Смешивают все подготовленные продукты, добавляют лимонный сок, масло, солят, перчат и тщательно перемешивают.

Паштет огуречный

Огурцы – 4 шт., зелень укропа – 50 г, масло сливочное – 70 г, плавленый сыр – 100 г, майонез – 20 г, соль, перец по вкусу.

Огурцы моют, очищают от кожицы, обрезают по краям и натирают на крупной терке. Смешивают с измельченной зеленью укропа, сливочным маслом, плавленым сыром и майонезом, перчат и солят по вкусу. Готовый паштет помещают в герметичную упаковку и кладут в холодильник. В таком виде срок его хранения длится до 10 месяцев.

Паштет из болгарского перца

Перец болгарский – 4 шт., масло сливочное – 50 г, сыр плавленый – 100 г, зелень укропа, петрушки или базилика – 2 ст. ложки.

Перцы моют, удаляют плодоножки, сердцевины с семенами и срезают острые концы. Зелень измельчают и вместе с перцами бланшируют в подсоленной воде в течение 4 минут. После этого перцы нарезают небольшими кусочками, смешивают с размягченным сливочным маслом, плавленым сыром и измельченной зеленью и аккуратно взбивают вилкой.

Паштет грибной

Грибы маринованные – 300 г, лук репчатый – 1 шт., яйца – 2 шт., сыр – 1 ломтик, масло сливочное – 40 г, сметана деревенская – 40 г, зелень петрушки – 40 г, соль и перец по вкусу.

Грибы, репчатый лук и сыр пропускают через мясорубку, сваренные вкрутую яйца мелко режут и смешивают с приготовленным фаршем. Перчат, солят, заправляют сметаной и сливочным маслом. Готовый паштет украшают измельченной зеленью петрушки.

Канапе, тартинки и хрустящий хлеб

Канапе – небольшие бутерброды, которые прокалывают тонкой шпажкой и в таком виде подают к столу. Их очень удобно готовить на природе. Для этого заранее собирают в лесу тонкие палочки, очищают их и используют в качестве шпажек.

Как и для обычных бутербродов, для канапе требуется хлеб, нарезанный маленькими тонкими кусочками в виде треугольников, кружков, прямоугольников, ромбов или квадратиков. Кусочки хлеба с двух сторон можно обжарить в сливочном или растительном масле и разложить на большой тарелке. При отсутствии времени хлеб можно слегка подсушить на костре, в микроволновой печи или в духовке.

Затем по приведенным в данной книге рецептам готовят начинку – получается канапе. Прекрасным дополнением к первым и вторым блюдам, а также пикантным самостоятельным изделием станет и хрустящий хлеб с различными добавками (чесноком, специями, яйцом и др.).

Канапе с огурцом и помидором

Хлеб пшеничный – 8 ломтиков, майонез – 200 г, лук репчатый – 1 шт., огурец – 1 шт., помидор – 1 шт., горчица – 2 ст. ложки, зелень петрушки – 30 г.

Лук, огурец и помидор нарезают тонкими кружочками. Майонез смешивают с горчицей и намазывают на хлеб.

Сверху на каждый кусочек кладут кружок огурца, помидора и лука. Канапе украшают зеленью петрушки.

Канапе с яйцами и шпротами

Хлеб белый – 8 ломтиков, яйца – 2 шт., майонез – 1 банка, шпроты – 4 шт., чеснок – 2 дольки, лук репчатый – 1 шт., помидор – 1 шт., зелень укропа и петрушки по вкусу.

Лук и помидор нарезают тонкими кружочками. Чеснок натирают на мелкой терке и смешивают с майонезом, смазывают каждый кусочек хлеба.

Сверху посыпают измельченными яйцами, затем кладут репчатый лук, кружок помидора, шпроты и небольшие веточки укропа и петрушки.

Канапе прикрывают оставшимися ломтиками хлеба и скалывают шпажками.

Канапе с копченой рыбой и хреном

Хлеб пшеничный – 8 ломтиков, хрен консервированный – 1 банка, киви – 2 шт., филе копченой рыбы – 5–6 ломтиков, зелень базилика – 30 г.

На кусочки хлеба намазывают хрен, сверху кладут кусочки рыбы. Канапе украшают кружочками киви, посыпают зеленью.

Канапе с копченой рыбой

Хлеб белый – 8 ломтиков, масло сливочное – 60 г, лук репчатый – 1 шт., филе копченой рыбы – 4 ломтика, сок лимонный – 1 ч. ложка, петрушка – 10 г.

Кусочки хлеба намазывают маслом.

На четыре из них кладут нарезанный кольцами лук и рыбу, сбрызгивают лимонным соком.

Накрывают канапе оставшимися кусочками хлеба и накалывают на шпажки. Помещают на несколько минут в горячую духовку или микроволновую печь, перед подачей к столу украшают канапе веточками петрушки.

Канапе с яйцом и сардинами

Хлеб белый – 8 ломтиков, масло сливочное – 60 г, сардины, консервированные в масле – 70 г, яйцо – 1 шт., зелень петрушки и укропа – 2 ст. ложки.

Яйца варят вкрутую, мелко режут и смешивают с маслом. Каждый кусочек хлеба смазывают подготовленной смесью.

На 4 куска хлеба кладут сардины, закрывают оставшимся хлебом и накалывают на шпажки.

Прогревают в микроволновой печи на максимальной мощности в течение 30 секунд. Готовые канапе украшают зеленью.

Канапе с устрицами

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, устрицы – 4 шт., масло сливочное – 2 ст. ложки, печень куриная – 100 г, зелень и соль по вкусу.

Куриную печень отваривают в подсоленной воде, протирают через сито. Полученную массу смешивают с размягченным маслом. Паштет намазывают на кусочки хлеба, сверху кладут по одной вареной устрице и закрепляют ее зубочисткой.

Канапе украшают зеленью.

Канапе с сардинами

Хлеб пшеничный – 8 ломтиков, масло сливочное – 4 ст. ложки, сардины консервированные – 2 ст. ложки, яйца – 2 шт., зелень петрушки и укропа – 10 г.

На кусочки хлеба намазывают размягченное сливочное масло, смешанное с измельченным яйцом, сверху кладут кусок рыбы и небольшие веточки укропа и петрушки. Скалывают шпажкой и охлаждают в холодильнике.

Канапе «Малютка»

Хлеб белый – 2 ломтика, маслины зеленые – 2 шт., бекон – 100 г, яблоко – 1 шт., салат зеленый – 2 листа.

Ломтики хлеба и бекон нарезают квадратами. Тонким кусочкам яблока придают ту же форму. Полученные продукты укладывают один на другой, чередуя их с листьями салата. Протыкают канапе зубочисткой в середине, а самой последней насаживают маслину.

Канапе «Ягодка»

Клубника – 50 г, сливки – 20 г, шоколад тертый – 20 г, банан – 50 г.

Клубнику и банан нарезают кольцами толщиной 1 см. На зубочистку поочередно нанизывают кусочки банана, клубники, чередуя их со взбитыми сливками. Готовые канапе посыпают шоколадом.

Канапе «Изумление»

Бекон – 100 г, горошек зеленый консервированный – 2 ст. ложки, майонез – 2 ст. ложки, яйцо вареное – 1 шт., картофель – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., огурец – 1 шт., зелень.

Яйцо, картофель, лук и огурец мелко нарезают, смешивают с майонезом и горошком. На каждый ломтик бекона кладут по 1 ст. ложке полученной массы и скатывают рулетики, закрепив их зубочисткой. Запекают в духовке в течение 5 минут. Канапе охлаждают и украшают зеленью.

Канапе «Южное»

Апельсин – 1 шт., банан – 1 шт., киви – 1 шт., груша – 1 шт., пудра сахарная – 50 г.

Фрукты очищают, нарезают тонкими ломтиками одинаковой формы и осторожно накалывают на зубочистку. Готовые канапе посыпают сахарной пудрой.

Канапе «Восторг»

Хлеб пшеничный – 2 ломтика, яйцо вареное – 1 шт., бекон – 2 ломтика, икра красная – 30 г, майонез – 2 ч. ложки, зелень петрушки.

Ломтикам хлеба и бекона придают форму овала размером с куриное яйцо. На зубочистку сначала накалывают половинку яйца срезом вверх, затем хлеб, смазанный майонезом, сверху выкладывают икру, зелень, накрывают ломтиком бекона.

Канапе «Восточное»

Лист виноградный – 3 шт., фасоль консервированная – 1 ст. ложка, яйца вареные – 2 шт., майонез – 2 ст. ложки, шампиньоны – 100 г, масло сливочное – 2 ст. ложки, рис вареный – 2 ст. ложки, соль и перец по вкусу.

Яйца очищают, мелко нарезают, смешивают с фасолью, рисом и майонезом. Шампиньоны мелко нарезают, жарят в масле до полуготовности, добавляют к остальным ингредиентам, солят, перчат.

Виноградные листья на 1 минуту опускают в кипяток, затем заворачивают в них полученную массу. Чтобы лист не разворачивался, закрепляют его шпажкой.

Канапе на 5–10 минут ставят в духовку.

Канапе «Весенняя радость»

Хлеб пшеничный – 2 ломтика, огурец – 1 шт., редис – 100 г, зелень, соль по вкусу.

Овощи нарезают кружочками, хлебу придают ту же форму с помощью формочки. На зубочистку накалывают кружочки огурца, редиса, хлеба, заранее их посолив. Канапе украшают зеленью.

Канапе «Рубин»

Хлеб пшеничный – 2 ломтика, вишня – 10 ягод, колбаса копченая – 100 г, помидоры мелкие – 3 шт., масло сливочное – 1 ст. ложка.

Колбасу нарезают маленькими кружками, используя при этом формочки, хлеб обжаривают в масле до светло-коричневого цвета. Из долек помидора и ломтиков хлеба вырезают кружки такого же диаметра. Все компоненты укладывают друг на друга, протыкают канапе шпажками, украшают вишенками.

Канапе «Утро»

Окорок копченый – 2 ломтика, майонез – 1 ст. ложка, чеснок – 1 долька, помидор – 1 шт., яйцо вареное – 1 шт., зелень по вкусу.

Помидор и яйцо измельчают, смешивают с майонезом и мелко нарезанным чесноком, добавляют зелень.

На ломтики копченого окорока столовой ложкой выкладывают подготовленную массу, скатывают рулетики и закрепляют их шпажками. Канапе подогревают в духовке, к столу подают слегка охлажденными.

Канапе «Удивление»

Палочки крабовые – 50 г, паштет печеночный – 20 г, кукуруза консервированная – 2 ст. ложки, яйцо – 1 шт., зелень петрушки и укропа.

Осторожно разворачивают крабовые палочки, намазывают на них паштет, посыпают зеленью и добавляют кукурузу. Теперь аккуратно сворачивают их в рулеты, которые смазывают яйцом и запекают в духовке в течение 2–3 минут.

Чтобы рулет не разворачивался, закрепляют его шпажкой.

Канапе «Винни-Пух»

Пастила яблочная – 50 г, мармелад – 100 г, банан – 100 г, конфеты шоколадные с темной начинкой – 100 г, стружка кокосовая – 20 г.

Пастилу, мармелад, банан нарезают кружочками. Конфеты делят на 3 части.

Делают из ингредиентов канапе, проткнув их шпажкой, украшают кокосовой стружкой.

Канапе «Соната»

Хлеб пшеничный – 3 ломтика, сосиски – 2 шт., бекон – 100 г, сало копченое – 30 г, салат зеленый – 3 листа, кетчуп по вкусу.

Сосиски, хлеб, бекон, сало и листья салата нарезают одинаковыми кусочками, делают канапе, проткнув ингредиенты шпажками. Готовые канапе по кругу укладывают на тарелку и поливают кетчупом.

Канапе с беконом

Хлеб ржаной – 2 ломтика, бекон – 100 г, майонез – 1 ст. ложка, помидор – 1 шт., зелень по вкусу.

Бекон, хлеб и помидор нарезают одинаковыми кусочками. Складывают их в произвольном порядке, переслаивая майонезом, протыкают шпажкой. Готовое блюдо украшают зеленью.

Канапе «Шашлычок»

Мясо свиное – 100 г, лук репчатый мелкий – 2 шт., шампиньоны – 50 г, кетчуп – 2 ст. ложки, маргарин сливочный – 2 ст. ложки, зелень, соль и перец по вкусу.

Мясо нарезают кусочками, солят, перчат.

Лук нарезают кольцами, шампиньоны – ломтиками, поджаривают на маргарине вместе с мясом. Делают из ингредиентов канапе, поливают их кетчупом и украшают зеленью.

Канапе «Фантазия»

Виноград – 50 г, яблоко – 1 шт., абрикосы – 5 шт., сливки взбитые – 50 г, орехи тертые – 10 г.

Яблоко очищают от кожицы, нарезают маленькими кусочками. Абрикосы делят на две половинки, удаляют косточки. Из винограда также удаляют косточки.

Из подготовленных фруктов и ягод делают канапе, проткнув их шпажками. Блюдо украшают взбитыми сливками и орехами.

Канапе «Праздник»

Хлеб пшеничный – 18 ломтиков, ветчина – 100 г, масло сливочное – 50 г, анчоусы – 100 г, майонез – 100 г, оливки – 5 шт., яйцо вареное – 1 шт., пикули – 150 г, соль, перец.

Деревянной ложкой в миске перемешивают масло, пикули и половину анчоусов, протертых через сито, мелко нарезанное яйцо, майонез, соль и перец. Приготовленную смесь намазывают на кусочки хлеба.

Сверху кладут ломтики ветчины, оставшиеся анчоусы, чередуя их с дольками оливок. Канапе закрепляют шпажками.

Канапе «Прилив»

Хлеб пшеничный без корочек – 5 ломтиков, масло сливочное – 80 г, яйца – 2 шт., анчоусы очищенные – 6 шт., майонез – 2 ст. ложки, оливки – 3 шт.

Яйца очищают и мелко нарезают, смешивают их с анчоусами, майонезом, маслом. Полученную массу намазывают на хлеб, украшают дольками оливок, протыкают шпажками.

Канапе «Лисичкин завтрак»

Хлеб – 7 ломтиков, масло сливочное – 80 г, горчица столовая – 1 ч. ложка, язык говяжий вареный – 100 г, мясо цыпленка – 50 г, желе мясное – 50 г.

На круглые ломтики хлеба намазывают масло, растертое с горчицей. Вокруг делают ободок из мелко нарезанного вареного языка, а посередине выкладывают мелко нарубленное мясо цыпленка или пюре из него, слегка политое желе.

Протыкают канапе шпажками.

Канапе «Карнавал»

Хлеб ржаной – 6 ломтиков, масло сливочное – 60 г, перец сладкий красный – 3 шт., анчоусы – 50 г, майонез – 50 г, каперсы – 30 г, маслины – 3 шт., зелень петрушки.

На ломтики хлеба круглой формы наносят слой масла. Перец пекут в духовке, очищают и мелко нарезают. Перемешивают нарубленные анчоусы, перец и каперсы, добавляют майонез и снова перемешивают. Полученную смесь намазывают на хлеб.

В середину кладут *1 /2* маслины, а вокруг нее делают ободок из мелко нарезанной петрушки.

Канапе «Верона»

Хлеб – 6 ломтиков, масло сливочное – 50 г, анчоусы – 100 г, каперсы – 20 г, майонез – 100 г, маслины зеленые – 3 шт.

Ломтики хлеба, вырезанные в форме сердца, смазывают слоем масла. Перемешивают нарубленные каперсы и анчоусы. Полученную смесь кладут на середину смазанного маслом ломтика хлеба.

Украшают майонезом. Поверх готового канапе кладут половинку зеленой маслины.

Канапе «К завтраку»

Хлеб пшеничный – 7 ломтиков, масло сливочное – 80 г, соус из анчоусов – 20 г, филе анчоусов – 50 г, каперсы – 20 г, желток яичный – 1 шт., зелень петрушки.

На ломтики хлеба круглой формы намазывают масло, смешанное с соусом из анчоусов. Сверху кладут филе анчоуса, свернутое колечком, вложив в его середину каперс.

Вокруг филе делают ободок из вареного желтка, протертого через сито и перемешанного с мелко нарезанной петрушкой. Протыкают канапе шпажками.

Канапе «Зимнее солнце»

Хлеб ржаной – 7 ломтиков, масло сливочное – 80 г, анчоусы – 100 г, каперсы – 30 г, маслины – 7 шт., яйцо – 1 шт.

Нарубленные анчоусы и каперсы перемешивают, намазывают масло на подрумяненные в духовке на решетке гренки круглой формы, сверху наносят слой приготовленной смеси, хорошо разравнивают. На середину каждого канапе кладут по маслине, вокруг делают ободок из сваренного вкрутую яйца, протертого через сито. Накалывают на шпажки.

Канапе «Блюдо»

Хлеб – 7 ломтиков, масло сливочное – 80 г, семга – 150 г, огурцы соленые – 100 г.

Рыбу нарезают тонкими ломтиками, огурцы – мелкими кубиками. Хлеб подсушивают в тостере, намазывают на него масло, сверху кладут тонкие ломтики семги, по краям украшают кубиками соленых огурцов.

Канапе протыкают шпажками.

Канапе «Изысканные»

Хлеб ржаной – 8 ломтиков, масло сливочное – 30 г, сельдь – 50 г, молоки сельди – 10 г, желтки яичные вареные – 3 шт., лук зеленый – 10 г.

На ломтики ржаного хлеба намазывают масло, укладывают на них кусочки молок и тонкие ломтики сельди. Украшают мелко нарезанным зеленым луком и рублеными яичными желтками.

Готовые канапе протыкают шпажками.

Канапе «Мадрид»

Хлеб – 7 ломтиков, раки – 10 шт., грибы – 30 г, майонез – 100 г, филе анчоусов – 20 г, каперсы – 10 г, масло растительное – 2 ст. ложки, зелень петрушки, соль, перец.

Мясо вареных раков, нарезанное мелкими кубиками, перемешивают с мелко нарезанными вареными грибами, измельченными анчоусами, майонезом, перцем и солью. Обжаривают в масле хлеб. Кладут смесь на ломтики хлеба горкой. По краям каждого делают ободок из мелко нарезанной петрушки, а сверху кладут каперс. Протыкают готовые канапе шпажками.

Канапе «Прибой»

Хлеб – 7 ломтиков, омар – 150 г, каперсы – 50 г, желе мясное – 50 г, майонез – 100 г, огурцы соленые – 50 г, масло растительное – 3 ст. ложки, зелень петрушки.

Мясо омара мелко нарезают, смешивают с нарубленными каперсами и майонезом. Хорошо все перемешивают. Нарезанный кружками хлеб обжаривают в масле и кладут на него горкой полученную смесь.

По краям делают ободок из измельченных соленых огурцов и петрушки, слегка поливают желе. Протыкают канапе шпажками.

Канапе «Хитин»

Хлеб – 10 ломтиков, масло сливочное – 80 г, омар – 150 г, желтки яичные вареные – 2 шт., маслины зеленые – 5 шт., уксус столовый – 1 ч. ложка, соль.

Омара отваривают в подсоленной воде с добавлением уксуса, вынимают и нарезают мякоть ломтиками. На каждый ломтик хлеба, смазанный маслом, кладут по ломтику омара.

По краю украшают протертыми через сито желтками, а сверху – половинкой маслины. Протыкают канапе шпажками.

Канапе «Царь горы»

Хлеб – 8 ломтиков, масло сливочное – 40 г, салат зеленый – 100 г, яйцо вареное – 1 шт.

На ломтики хлеба намазывают масло, сверху кладут горкой мелко нарезанный салат, украшают нарезанным кружками яйцом.

Протыкают готовые канапе шпажками.

Канапе «Адмиральские»

Хлеб – 10 ломтиков, масло сливочное – 50 г, раки – 10 шт., маслины зеленые – 10 шт., соус из анчоусов – 50 г.

Намазывают масло, смешанное с соусом из анчоусов, на круглые кусочки хлеба, подрумяненные в духовке на решетке. Шейки сваренных раков очищают от панциря и разрезают в длину пополам. Кладут эти половинки на гренки так, чтобы получилась буква Х.

Украшают канапе маслинами, протыкают шпажками.

Канапе «На скорую руку»

Хлеб – 8 ломтиков, масло сливочное – 80 г, паста из анчоусов – 60 г, масло растительное – 2 ст. ложки, зелень петрушки.

Ломтики хлеба произвольной формы обжаривают в растительном масле, намазывают на них пасту из анчоусов, растертую со сливочным маслом. Украшают зеленью петрушки.

Протыкают канапе шпажками.

Канапе «Веер»

Хлеб – 4 ломтика, салат-латук – 4 листа, майонез – 30 г, сыр – 50 г, помидор – 1 шт.

На ломтики хлеба кладут по листику салата-латука, майонез, ломтик сыра и дольку помидора. Готовые канапе протыкают шпажками.

Канапе «Рачки»

Хлеб – 7 ломтиков, майонез – 100 г, раки – 10 шт., зелень укропа, соль, перец красный молотый.

Раков отваривают в подсоленной воде, охлаждают. Шейки и клешни очищают от панциря, мелко нарезают, смешивают с майонезом, солят, перчат, кладут на подготовленные ломтики хлеба и украшают зеленью укропа.

Протыкают канапе шпажками.

Канапе «Чудо»

Хлеб – 7 ломтиков, масло сливочное – 80 г, икра кетовая – 100 г, каперсы – 20 г.

На подрумяненные в духовке ломтики хлеба произвольной формы намазывают масло, сверху кладут кетовую икру. Украшают каперсами. Готовые канапе протыкают шпажками.

Канапе «Царская трапеза»

Хлеб – 7 ломтиков, икра зернистая – 150 г, лимон – 40 г, масло сливочное – 80 г.

На подрумяненные в духовке ломтики хлеба намазывают масло, сверху кладут зернистую икру. Очищают лимон от кожуры, нарезают ломтиками и украшают ими канапе. Готовые канапе протыкают шпажками.

Канапе «Париж»

Хлеб – 6 ломтиков, масло сливочное – 80 г, устрицы – 20 шт., сок раковый – 40 г, вино белое – 150 мл.

Намазывают масло на круглые ломтики хлеба, подрумяненные в духовке на решетке, украшают их по краю маслом, смешанным с раковым соком.

В середину кладут тушенные в белом вине устрицы. Протыкают готовые канапе шпажками.

Канапе «Роскошные»

Хлеб – 7 ломтиков, майонез – 80 г, креветки – 250 г, каперсы – 20 г, зелень петрушки.

Креветки очищают, мясо мелко нарезают и смешивают с майонезом. Намазывают эту смесь на подрумяненные в духовке ломтики хлеба любой формы, разравнивают и кладут сверху по 3 каперса.

По краю делают ободок из мелко нарезанной петрушки. Протыкают готовые канапе шпажками.

Канапе «Пикантные»

Хлеб пшеничный – 6 ломтиков, масло сливочное – 40 г, майонез – 1 ст. ложка, томатная паста – 1 ч. ложка, хрен тертый – 1 ч. ложка, горчица – 1 ч. ложка, сахар – 1/2 ч. ложки, сыр твердый —100 г, помидор – 1 шт., редис – 4 шт., зелень укропа или петрушки, перец.

На ломтики хлеба намазывают масло. Майонез смешивают с томатной пастой, хреном, горчицей, сахаром, натертым сыром (50 г), перцем. Полученную смесь намазывают на ломтики хлеба.

Раскладывают слоями нарезанные тонкими ломтиками помидор, оставшийся сыр, а также нарезанный кружочками редис. Украшают канапе зеленью укропа или петрушки, протыкают шпажками.

Канапе «Зайка»

Хлеб – 4 ломтика, масло сливочное – 20 г, смесь творожно-морковная – 50 г, сливы маринованные – 4 шт.

На ломтики хлеба намазывают масло, затем выкладывают толстым слоем творожно-морковную смесь.

Смесь не разравнивают, а оставляют в виде горок. Украшают канапе сливами и протыкают шпажками.

Канапе «Желе»

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, майонез – 2 ст. ложки, желе мясное – 100 г, салат овощной – 70 г, помидор – 1 шт., редис – 4 шт., морковь вареная – 1 шт.

На хлеб намазывают майонез и кладут на него овощной салат. Нарезают ломтиками помидор, редис и морковь, украшают ими канапе, сверху заливают желе.

Канапе «Луковое счастье»

Хлеб – 15 ломтиков, паштет из зеленого лука – 250 г, огурец консервированный – 50 г.

На ломтики хлеба выдавливают из кондитерского рожка паштет из лука, украшают кружками огурца, протыкают шпажками.

Канапе «Новинка»

Хлеб пшеничный – 8 ломтиков, масло сливочное – 30 г, сок лимонный – 1 ст. ложка, корень сельдерея – 100 г, орехи – 20 г, яблоко – 1 шт., майонез – 2 ст. ложки.

На ломтики хлеба намазывают масло, поливают лимонным соком. Отварной корень сельдерея нарезают маленькими кубиками, перемешивают с толчеными орехами, майонезом или сметаной.

Полученную смесь раскладывают по канапе, украшают ломтиками яблока, толчеными орехами.

Готовые канапе протыкают шпажками.

Канапе «Бабушка»

Хлеб пшеничный – 6 ломтиков, масло сливочное – 50 г, огурец – 1 шт., ветчина – 6 ломтиков, колбаса – 5 ломтиков, килька пряного посола – 6 шт.

На ломтики хлеба намазывают масло, кладут сверху ломтики огурца и на них по ломтику колбасы, ветчины и по вычищенной кильке.

Готовые канапе протыкают шпажками.

Канапе «Гостеприимство»

Хлеб пшеничный – 8 ломтиков, масло сливочное или сырное – 40 г, сыр – 100 г, сливы маринованные (или виноград) – 6 шт.

На нарезанные в виде треугольников ломтики пшеничного хлеба намазывают сливочное или сырное масло. Сыр нарезают такими же треугольными ломтиками, как и хлеб. На каждое канапе кладут ломтик сыра, рядом выкладывают виноград или половинку сливы. Готовые канапе протыкают шпажками.

Канапе «Одуванчик»

Хлеб – 4 ломтика, масло сливочное – 40 г, сыр – 40 г, паста томатная – 1 ст. ложка, сметана – 1 ст. ложка.

На хлеб намазывают масло, сверху кладут ломтики сыра. Томатную пасту смешивают со сметаной и украшают этой смесью канапе.

Протыкают канапе шпажками.

Канапе с ветчиной

Хлеб пшеничный – 5 ломтиков, ветчина – 5 ломтиков, хрен консервированный – 1 банка, майонез – 2 ст. ложки, помидор – 1 шт., зелень – 30 г.

Помидор нарезают кружочками, зелень измельчают. Хрен смешивают с майо-незом, получившуюся массу намазывают на кусочки хлеба.

Сверху кладут ломтик ветчины, кружочек помидора и посыпают зеленью.

Канапе «Цветник»

Хлеб – 8 ломтиков, масло сырное розовое – 50 г, яйцо – 1 шт., поми-дор – 1 шт., перец болгарский – 1 шт., соль.

На ломтики хлеба намазывают слой сырного масла. Нарезают яйцо кружками, помидор или перец – продолговатыми ломтиками. На слой сырного масла выкладывают кружочки яйца, затем ломтики помидора или перца. Солят, протыкают готовые канапе шпажками.

Канапе «Июльские»

Хлеб – 8 ломтиков, закуска из хрена – 40 г, помидоры – 2 шт., укроп.

На ломтики хлеба намазывают слой закуски из хрена, кладут по кружку помидора, украшают зеленью укропа.

Готовые канапе протыкают шпажками.

Канапе «Олива»

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, масло сливочное – 50 г, сыр плавленый – 100 г, яйцо – 1 шт., оливки – 2 шт., майонез.

На круглые ломтики хлеба намазывают масло, затем майонез. Нарезают яйцо кружками и кладут на середину каждого канапе по кружку яйца и по кусочку плавленого сыра.

Готовые канапе украшают оливками и протыкают шпажками.

Канапе «Австралия»

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, масло сливочное – 10 г, сыр – 40 г, салат зеленый – 4 шт., огурец – 1 шт.

Намазывают на ломтики хлеба масло и покрывают их зеленым салатом так, чтобы он немного свешивался через край. Неочищеный огурец нарезают кружками.

На салат укладывают нарезанный ломтиками сыр, а сверху – кружок огурца. Готовые канапе протыкают шпажками.

Канапе «Сюрприз»

Хлеб – 6 ломтиков, сыр домашний – 100 г, молоко – 2 ст. ложки, сливы – 6 шт., соль, перец красный молотый.

Смешивают пропущенный через мясорубку домашний сыр (80 г) с солью, перцем и молоком, выкладывают смесь на ломтики хлеба. Вынимают из слив косточки, освободившееся пространство заполняют кусочками оставшегося нарезанного сыра.

Кладут сливы на канапе, протыкают их шпажками.

Канапе «Богатырь»

Хлеб – 8 ломтиков, хрен натертый – 20 г, сметана – 20 г, редис – 8 штук, зелень петрушки.

Хрен смешивают со сметаной, намазывают массу на хлеб. Сверху кладут нарезанный кружочками редис.

Украшают канапе зеленью петрушки, протыкают шпажками.

Канапе с баклажанами

Хлеб – 5 ломтиков, баклажаны – 2 шт., майонез – 100 г, зелень петрушки – 10 г, зелень укропа – 10 г, зелень базилика – 10 г, зелень кинзы – 10 г, чеснок – 1 долька, масло растительное – 100 г, соль.

Баклажаны нарезают тонкими кружочками, посыпают солью и обжаривают в растительном масле. Чеснок пропускают через чесноковыжималку, зелень измельчают. Майонез смешивают с чесноком и зеленью, намазывают на кусочки хлеба, сверху кладут кружочки баклажанов.

Канапе «Мексика»

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, масло сливочное – 20 г, сыр – 80 г, редька – 1 шт., сметана – 2 ст. ложки, помидор – 1 шт., перец слад-кий – 1 шт.

Редьку очищают, натирают, смешивают со сметаной. Помидор нарезают кружками, перец – длинными полосками. Сыр нарезают тонкими ломтиками. На ломтики хлеба намазывают масло, кладут сверху ломтики сыра, на них или рядом выкладывают немного редьки со сметаной.

Затем раскладывают по канапе кружки помидора и полоски болгарского перца. Готовые канапе протыкают шпажками.

Канапе с горчицей

Хлеб ржаной – 8 ломтиков, лук репчатый – 1 шт., огурец – 1 шт., помидор – 1 шт., майонез – 50 г, горчица – 2 ст. ложки, зелень петрушки – 2 ст. ложки.

Репчатый лук, огурец и помидор нарезают тонкими кружочками. Майонез смешивают с горчицей и намазывают полученную массу на хлеб.

Сверху на каждый кусочек хлеба кладут по кружку огурца, помидора и лука, украшают зеленью петрушки, прикрывают ломтиками хлеба и скалывают готовые канапе шпажками.

Канапе с цуккини

Хлеб пшеничный – 8 ломтиков, цуккини – 2 шт., майонез – 50 г, сыр (твердых сортов) – 4 кусочков, масло растительное – 50 г, зелень кинзы – 2 ч. ложки, ложки, соль по вкусу.

Цуккини нарезают тонкими кружочками, солят и обжаривают в растительном масле.

Зелень мелко рубят. Майонез смешивают с зеленью, намазывают на кусочки хлеба, сверху кладут кружочки цуккини, прикрывают ломтиками хлеба.

На каждое канапе кладут кусочек сыра и скалывают шпажками.

Канапе с салатом

Хлеб – 8 ломтиков, масло сливочное – 50 г, капуста белокочанная – 200 г, кукуруза консервированная – 4 ст. ложки, палочки крабовые – 10 шт., яйцо – 1 шт., майонез – 100 г, зелень – 2 ст. ложки.

Капусту шинкуют, крабовые палочки и сваренное вкрутую яйцо измельчают. Все компоненты смешивают, солят, заправляют майонезом.

Готовый салат выкладывают на обжаренные в масле кусочки хлеба, украшают зеленью, прикрывают ломтиками хлеба и скалывают шпажками.

Канапе с сыром

Хлеб – 5 ломтиков, сыр твердый – 5 ломтиков, майонез – 100 г, яйца – 2 шт., зелень, соль по вкусу.

Сваренные вкрутую яйца измельчают, смешивают с майонезом, добавляют измельченную зелень и соль.

Полученную массу намазывают на кусочки хлеба, сверху кладут ломтики сыра и скалывают шпажками.

Хрустящий хлеб с чесноком

Хлеб ржаной – 4 ломтика, масло сливочное – 50 г, яйцо – 1 шт., молоко – 2 ст. ложки,чеснок – 2 дольки.

Чеснок натирают на терке, яйцо взбивают с молоком. Хлеб намазывают маслом, натирают чесноком и обмакивают в яично-молочную смесь.

Выкладывают подготовленные куски хлеба в прогретую посуду и запекают в микроволновой печи или духовке сначала с одной стороны, а затем с другой.

Канапе «Веселые ребята»

Хлеб – 4 ломтика, масло сливочное – 40 г, сыр тертый – 70 г, орехи толченые – 2 ст. ложки, персики консервированные – 100 г.

Намазывают на ломтики хлеба масло, посыпают смесью тертого сыра с толчеными орехами, сверху укладывают по 2 фруктовые дольки. Готовые канапе протыкают шпажками.

Хрустящий хлеб с корицей

Хлеб – 8 ломтиков, вино красное – 4 ст. ложки, пудра сахарная – 2 ч. ложки, белок яичный – 1 ч. ложка, масло сливочное – 20 г, корица – 1 ч. ложка.

Сахарную пудру смешивают с корицей и красным вином. Белок с по-мощью миксера взбивают в густую пену. Каждый кусочек хлеба намазывают маслом, обмакивают сначала в подслащенное и ароматизированное вино, а затем во взбитый белок. Запекают хлеб в микроволновке или духовке с одной стороны, переворачивают и запекают с другой стороны.

Канапе «Норвегия»

Хлеб – 8 ломтиков, скумбрия – 1 банка, майонез – 50 г, яйца – 2 шт., петрушка – 2 ст. ложки.

Сваренные вкрутую яйца мелко режут, смешивают с майонезом и скумбрией и все тщательно перемешивают. Полученную массу намазывают на кусочки хлеба, посыпают измельченной петрушкой, прикрывают кусочками хлеба и скалывают канапе шпажками.

Канапе с ветчиной и огурцом

Хлеб – 8 ломтиков, ветчина – 4 ломтика, огурец консервированный – 2 шт., майонез – 2 ст. ложки, помидор – 1 шт., зелень – 2 ст. ложки.

Помидор и огурцы нарезают кружочками, зелень измельчают. На хлеб намазывают майонез, сверху кладут ломтик ветчины, кружочек помидора, огурца, посыпают канапе зеленью, прикрывают хлебом и скалывают шпажками.

Хрустящий хлеб с яйцами

Хлеб пшеничный – 6 ломтиков, яйца – 2 шт., сливки – 2 ст. ложки, масло сливочное – 1 ст. ложка.

Смешивают яйца со сливками и обмакивают в эту смесь кусочки хлеба. Прогретый противень смазывают маслом, выкладывают на него подготовленные кусочки хлеба и запекают их в духовке или микроволновой печи.

Переворачивают хлеб и держат в духовке еще несколько минут.

Хрустящие хлебцы с сыром и луком

Хлеб – 4 ломтика, лук репчатый – 1 шт., сыр твердый – 50 г, масло сливочное – 4 ч. ложки, перец красный молотый по вкусу.

Репчатый лук натирают на терке или мелко режут. Хлеб смазывают маслом, посыпают репчатый луком, тертым сыром, перчат и запекают в микроволновой печи или горячей духовке до тех пор, пока сыр не начнет плавиться.

После этого кусочки хлеба переворачивают и прогревают еще несколько минут.

Тартинки с икрой

Масло сливочное – 50 г, творог с зеленью – 100 г, сок лимонный – 2 ч. ложки, зелень укропа – 2 ст. ложки, тосты из пшеничного хлеба – 4 шт., икра красная – 80 г, соль морская на кончике ножа.

Масло с творогом перемешивают, немного взбивают, добавляют соль, нарезанный укроп и лимонный сок. Массу намазывают на тосты, сверху вы-кладывают икру.

Холодные закуски

К холодным закускам относятся блюда, употребляемые охлажденными: заливные, студни, холодцы и пр. Для их приготовления используют свежие, квашеные, соленые и вареные овощи, фрукты, рыбу и морепродукты, мясные продукты, сыр, яйца. Основное назначение закусок – подготовить организм к приему пищи, так как они способствуют лучшему отделению пищеварительных соков. Особым сокогонным действием обладают острые закуски из маринованных и соленых овощей. Холодные закуски делят на две группы: готовые копченые, соленые и маринованные изделия; блюда, прошедшие тепловую обработку и состоящие из нескольких предварительно охлажденных продуктов.

К закускам второй группы относят салаты, заливные, студни и холодцы. Часто спрашивают, в чем отличие холодных блюд от закусок. Например, винегрет, подаваемый перед обедом, служит закуской, а предлагаемый на завтрак – самостоятельным холодным блюдом. Вкус холодных закусок изменяют с по-мощью различных пряностей, специй, горчицы, хрена, майонеза, соусов. Данные ингредиенты следует применять очень осторожно, поскольку они далеко не всегда улучшают вкусовые качества продуктов. Например, молотый мускатный орех удачно сочетается со свежими грибами, но не подходит для маринованных.

Холодные закуски украшают кружочками и ломтиками свежих овощей, фруктов, ягодами, листьями зеленого салата и зеленью, консервированными горошком, фасолью, маслинами и оливками. Перед подачей к столу закуски выдерживают в холодильнике не менее 20 минут.

Закуска слоеная с печенью

Печень куриная – 150 г, майонез – 100 г, масло сливочное – 2 ст. ложки, кукуруза консервированная – 2 ст. ложки, картофель вареный – 2 шт., яйцо – 1 шт., лук репчатый – 2 шт., помидор – 1 шт., огурец – 1 шт., зелень сельдерея – 3 ст. ложки, сухари панировочные – 1 ст. ложка, соль по вкусу.

Печень промывают, пропускают через мясорубку, обжаривают в 1 ст.ложке масла. Из картофеля готовят пюре с добавлением оставшегося масла, соли и взбитого яичного белка.

В смазанную маслом и посыпанную сухарями форму выкладывают половину охлажденного картофельного пюре, затем – слой обжаренной печени, сверху оставшееся пюре. Разравнивают поверхность, смазывают яичным желтком, запекают в духовке до образования румяной корочки, охлаждают, нарезают небольшими кусочками и выкладывают на блюдо. Посыпают нашинкованным луком и поливают майонезом. Нарезанные кружками огурец и помидор выкладывают сверху слоями, смазывая каждый майонезом. Последним слоем выкладывают кукурузу и нарубленную зелень сельдерея.

Закуска рыбная

Тесто слоеное – 300 г, консервы рыбные – 70 г, лук репчатый – 50 г, перец сладкий – 50 г, салат – 50 г, сыр твердых сортов – 70 г, майонез – 80 г, соль и перец по вкусу.

Из слоеного теста формуют небольшие корзиночки, выпекают в течение 10 минут при температуре 270° С.Репчатый лук, сладкий перец и салат очищают и шинкуют, заправляют майонезом, солью, перцем, консервированную рыбу нарезают кусочками.Все составляющие начинки смешивают, раскладывают по волованам (корзиночкам) и посыпают тертым сыром.

Готовые волованы помещают в холодильную камеру на 20–30 минут.

Закуска испанская

Перец сладкий красный – 100 г, лук репчатый – 50 г, яйцо – 2 шт., салат зеленый – 5 листьев, мидии консервированные – 2 банки, оливки консервированные – 1 банка, маслины консервированные – 1 банка, грудинка копченая – 125 г, масло растительное – 50 г, уксус винный – 50 г, соль и перец по вкусу.

Сладкий перец и репчатый лук очищают, нарезают тонкими кольцами. Сваренные вкрутую яйца очищают и разрезают каждое на 8 частей. Мидии, маслины и оливки укладывают на 4 тарелки, вокруг раскладывают кольца сладкого перца и репчатого лука, листья салата, сверху – ломтики яиц и нарезанную тонкими ломтиками грудинку.

Смешивают 2 ст. ложки заливки от мидий, масло, уксус, соль и перец, тщательно перемешивают.

Готовой заливкой следует сбрызнуть закуску. К испанской закуске можно подать сухое красное вино или охлажденное пиво.

Баклажаны с чесноком

Баклажаны – 2 шт., чеснок – 2 дольки, масло растительное – 2 ст. ложки, сок лимонный – 2 ч. ложки, соль по вкусу.

Баклажаны запекают в духовке, затем обдают холодной водой, снимают кожицу, мякоть пропускают через мясорубку, смешивают с толченым чесноком, маслом, лимонным соком и солью.

Закуска из чернослива, моркови и грецких орехов

Чернослив – 400 г, морковь вареная – 3 шт., сметана – 150 г, орехи грецкие – 100 г, чеснок – 2 дольки, зелень петрушки – 50 г, соль по вкусу.

Предварительно замоченный чернослив мелко нарезают и смешивают с грецкими орехами, нарезанной кружочками морковью и толченым чесноком. Добавляют сметану, соль, перемешивают, украшают веточками петрушки и подают к столу.

Закуска грибная

Шампиньоны – 300 г, сыр твердых сортов – 100 г, сметана или сливки – 250 г, укроп, соль и перец по вкусу.

Шампиньоны моют, очищают, стараясь не повредить шляпки, вынимают ножки. Ножки рубят на мелкие кусочки, добавляют тертый сыр и нарезанную зелень укропа, приправляют солью и перцем.

Приготовленной начинкой наполняют шляпки, укладывают их на сковороду, заливают сметаной и ставят в разогретую духовку на 30 минут. Перед подачей к столу охлаждают.

Закуска греческая из зеленого лука

Лук зеленый – 500 г, масло растительное – 1 ст. ложка, корень сельдерея – 1 шт., лимон – 1 шт., лист лавровый – 1 шт., тимьян или кориандр, соль, перец черный горошком.

Лук зеленый моют, нарезают кусочками длиной около 1 см, корень сельдерея очищают, натирают на крупной терке, добавляют растительное масло, сок лимона, соль и специи, наливают небольшое количество кипятка и тушат 4 минуты.

К столу блюдо подают охлажденным.

Лук маринованный

Лук репчатый – 5 шт., масло растительное – 2 ст. ложки, сахар – 1 ст. ложка, уксус столовый – 3 ст. ложки, лист лавровый – 1 шт., гвоздика – 2 шт., зелень укропа и петрушки – 10 г, соль, перец черный горошком – 4 шт.

В столовый уксус вливают растительное масло, добавляют сахар, соль, зелень и специи, очищенный и нарезанный кольцами репчатый лук и, помешивая, нагревают до 70*о* С, после чего быстро охлаждают.

К столу подают вместе с тонкими ломтиками хлеба.

Баклажаны с сыром и помидорами

Баклажаны – 4 шт., помидоры – 350 г, сыр – 250 г, масло оливковое – 1 ст. ложка, соль и перец по вкусу.

Баклажаны моют и разрезают вдоль пополам. Ложкой удаляют мякоть и мелко ее нарезают. Посыпают половинки баклажанов солью и оставляют на 30 минут. Помидоры обдают кипятком, снимают кожицу, вынимают мякоть, нарезают, смешивают с нарубленной мякотью баклажанов и перцем.

Баклажаны наполняют фаршем, укладывают их на смазанный маслом противень, посыпают тертым сыром и ставят в разогретую до 180° С духовку на 20 минут.

Грибы, тушенные с помидорами

Грибы белые – 200 г, масло сливочное – 15 г, сметана – 100 г, лук репчатый – 1 шт., помидоры – 2 шт., зелень укропа – 30 г, соль по вкусу.

Очищенные и промытые грибы нарезают дольками, укладывают на сковороду, добавляют мелко нарезанный лук, соль, масло и жарят в течение 5–7 минут. Затем вливают разведенную небольшим количеством воды сметану и тушат в течение 15 минут.

Добавляют очищенные от кожицы, мелко нарезанные помидоры и тушат до готовности.

Подают к столу, посыпав рубленой зеленью укропа.

Артишоки, фаршированные сельдью

Артишоки консервированные – 9 шт., творог – 50 г, филе сельди малосольной – 200 г, зелень петрушки – 30 г, перец по вкусу.

Из середины артишоков вырезают мякоть. Артишоки начиняют творогом, сверху кладут кусочки рыбного филе, перчат и украшают веточками петрушки.

Запеканка из кукурузы

Кукуруза консервированная – 100 г, молоко – 50 мл, манная крупа – 1 ст. ложка, масло сливочное – 3 ст. ложки, яйцо – 1 шт., сметана – 3 ст. ложки, сухари панировочные – 2 ст. ложки, зелень петрушки – 3 ст. ложки, соль по вкусу.

Кукурузу заливают молоком, тушат до испарения влаги, затем добавляют манную крупу, соль, масло и нагревают на слабом огне в течение 10 минут.

Добавляют яйцо, рубленую зелень петрушки, перемешивают, выкладывают на посыпанный панировочными сухарями противень и ставят его в разогретую до 180° С духовку на 5–10 минут. Готовую запеканку поливают сметаной и подают к столу.

Лепешки из фасоли с луковым соусом

Фасоль белая – 300 г, бульон овощной – 300 мл, яйцо – 1 шт., сало свиное – 100 г, мука пшеничная – 5 ст. ложек, сухари панировочные – 3 ст. ложки, масло растительное – 4 ст. ложки, лук репчатый – 3 шт., зелень укропа – 3 ст. ложки, соль и перец по вкусу.

Предварительно замоченную фасоль варят до готовности в подсоленной воде, затем пропускают через мясорубку, добавляют перец, яйцо, муку и замешивают тесто. Формуют лепешки и обваливают каждую в панировочных сухарях.

Для приготовления соуса обжаривают мелко нарезанные сало и лук, вливают овощной бульон, доводят его до кипения, убавляют огонь, добавляют рубленую зелень укропа и нагревают в течение 5 минут.

Обжаривают лепешки в масле, поливают соусом и подают к столу.

Чернослив, фаршированный творогом и орехами

Чернослив – 200 г, творог – 100 г, желток яичный – 1 шт., крупа манная – 1 ст. ложка, сахар – 2 ст. ложки, орехи грецкие – 100 г, смета-на – 50 г, масло сливочное – 1 ч. ложка.

Из предварительно замоченного чернослива удаляют косточки. Для приготовления фарша творог протирают через сито, смешивают с манной крупой, сахаром, яичным желтком и измельченными орехами.

Начиняют фаршем чернослив, выкладывают на смазанный маслом противень и ставят в разогретую до 180° С духовку на 10 минут. Готовый чернослив поливают сметаной и подают к столу.

Свекольная икра

Свекла – 3 шт., морковь – 3 шт., лук репчатый – 3 шт., чеснок – 3 дольки, масло растительное – 4 ст. ложки, соль и перец по вкусу.

Свеклу варят до полуготовности, затем очищают, натирают на крупной терке и обжаривают в масле в течение 3 минут, потом добавляют мелко нарезанные морковь и лук, соль, перец, вливают немного воды и тушат 20 минут. Готовую икру охлаждают, смешивают с толченым чесноком и подают к столу.

Лук, тушенный со сливами

Лук репчатый – 2 шт., жир свиной – 1 ст. ложка, сливы – 4 шт., зелень петрушки – 30 г, сок лимонный – 1 ст. ложка, соль по вкусу.

Сливы моют, удаляют из них косточки, мякоть мелко нарезают, выкладывают на сковороду, добавляют нарезанный кольцами лук, жир, соль и жарят в течение 3 минут.

Затем вливают немного воды, сок лимонный и тушат на медленном огне в течение 10 минут. Готовое блюдо посыпают рубленой зеленью петрушки и подают к столу.

Огурцы, фаршированные сырыми овощами

Огурцы – 4 шт., помидоры – 4 шт., капуста белокочанная – 100 г, яйцо вареное – 1 шт., сметана – 100 г, зелень укропа – 30 г, соль по вкусу.

Огурцы очищают от кожицы, разрезают вдоль пополам, удаляют семена и часть мякоти. Мякоть мелко нарезают, смешивают с пропущенными через мясорубку помидорами и капустой, рубленым яйцом, 50 г сметаны и солью. Заполняют полученной массой половинки огурцов, поливают оставшейся сметаной и подают к столу, посыпав измельченной зеленью укропа.

Картофель, фаршированный мясом и сыром

Картофель – 8 шт., фарш говяжий – 150 г, сыр тертый – 100 г, тмин – 1 ч. ложка, чеснок – 1 долька, перец острый – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., масло сливочное – 50 г, масло растительное – 50 г, сливки – 40 г, соль по вкусу.

Для приготовления фарша мелко нарезанные лук, чеснок и острый перец обжаривают в растительном масле. Добавляют говяжий фарш, соль, немного воды и тушат в течение 15 минут, после чего охлаждают и смешивают с сыром и сливками. Очищенный картофель варят до полуготовности, потом разрезают пополам, вынимают из середины мякоть и смешивают ее с приготовленным фаршем.

Половинки картофеля заполняют фаршем, выкладывают на смазанный сливочным маслом противень, посыпают тмином и ставят в разогретую до 180° С духовку на 20 минут.

Вешенки в желе

Вешенки – 400 г, желатин – 20 г, яйца – 2 шт., зелень петрушки – 30 г, соль по вкусу.

Грибы нарезают крупными ломтиками, отваривают в подсоленной воде и мелко нарезают. Предварительно замоченный желатин заливают грибным отваром и нагревают, помешивая, до полного растворения. В формочки кладут грибы, заливают бульоном с желатином и ставят в прохладное место на 1 час.

Подают к столу, украсив ломтиками яиц и веточками петрушки.

Помидоры, фаршированные маслятами и луком

Помидоры – 10 шт., лук репчатый – 2 шт., маслята консервированные – 150 г, сметана – 3 ст. ложки, зелень петрушки – 30 г, соль и перец по вкусу.

У помидоров срезают верхушку и аккуратно удаляют мякоть. Для приготовления фарша мелко нарезают грибы и лук, добавляют рубленую зелень петрушки, соль, перец и перемешивают. Помидоры наполняют фаршем, поливают сметаной и подают к столу.

Картофельные лепешки с сыром и зеленым луком

Картофель – 4 шт., мука пшеничная – 3 ст. ложки, вода – 1 стакан, шпик – 100 г, масло растительное – 100 г, яйцо – 1 шт., лук зеленый – 40 г, соль и перец по вкусу.

Очищенный картофель отваривают, пропускают через мясорубку, добавляют муку, мелко нарезанный лук зеленый, яйцо, соль, перец, вливают воду и замешивают тесто.

Формуют из теста лепешки, на каждую кладут по тонкому ломтику шпика и жарят в масле до готовности.

Картофель с сырным соусом

Картофель – 5 шт., яйца – 4 шт., сыр тертый – 150 г, лук репча-тый – 1 шт., сок лимонный – 2 ст. ложки, сливки – 100 г, масло растительное – 70 г, салат зеленый – 1 пучок, оливки черные – 5–7 шт., соль, перец – 1 ч. ложка.

Очищенный лук нарезают тонкими кольцами, солят, перчат, сбрызгивают лимонным соком и оставляют на 30 минут. Картофель очищают, моют и отваривают в подсоленной воде. Для приготовления соуса сыр смешивают со сливками, выкладывают на разогретую сковороду, вливают масло и тушат до загустения.

Картофель поливают соусом, украшают кольцами лука, оливками, рублеными яйцами, нарезанными полосками листьями салата и подают к столу.

Торт из овощей и мяса

Говядина отварная – 400 г, картофель – 4 шт., морковь – 2 шт., сыр тертый – 100 г, орехи грецкие – 100 г, горошек зеленый консервированный – 200 г, майонез – 300 г, гранат – 1 шт., соль по вкусу.

Картофель и морковь отваривают, очищают и натирают на крупной терке, мясо нарезают кубиками. На плоское блюдо выкладывают слоями картофель, морковь, мясо, сыр, орехи, зеленый горошек. Каждый слой солят и смазывают майонезом. Сверху украшают зернами граната.

Торт ставят в прохладное место на 2 часа, затем подают к столу.

Помидоры, фаршированные огурцами и яблоками

Помидоры – 6 шт., огурцы соленые – 2 шт., яблоки – 2 шт., майонез – 3 ст. ложки.

Для приготовления фарша огурцы и яблоки очищают от кожицы и семян, нарезают кубиками и смешивают с майонезом. С помидоров срезают верхушки, вынимают семена. Начиняют помидоры фаршем, охлаждают и подают к столу.

Яйца, фаршированные рисом

Яйца вареные – 6 шт., майонез – 50 г, рис отварной – 100 г, лук зеленый – 30 г, зелень петрушки – 30 г, соль и перец по вкусу.

Очищенные яйца разрезают пополам, вынимают желтки, перемешивают их с рисом, рубленым зеленым луком и майонезом, солят, перчат. Начиняют полученной массой половинки яиц, украшают веточками петрушки и подают к столу.

Артишоки, фаршированные шпинатом

Артишоки консервированные – 6 шт., листья шпината – 500 г, чеснок – 1 долька, лук репчатый – 1 шт., масло сливочное – 1 ст. ложка, орех мускатный, соль и перец по вкусу.

Для приготовления фарша мелко нарезанный лук обжаривают в масле до золотистого цвета, добавляют рубленый шпинат, толченый чеснок, мускатный орех, соль и перец. Из середины артишоков вырезают мякоть. Заполняют их фаршем и подают к столу.

Яичное суфле с сыром

Яйца – 4 шт., грудинка нежирная – 4 ломтика, сыр тертый — 200 г, молоко – 100 мл, масло сливочное – 20 г, сок лимонный – 1 ст. ложка, зелень укропа – 2 ст. ложки, икра красная – 2 ч. ложки, масло растительное – 1 ст. ложка, соль и перец по вкусу.

Ломтики грудинки обжаривают в растительном масле до золотистого цвета. Смешивают молоко, яйца, сыр и зелень укропа, добавляют лимонный сок, соль, перец.

Порционные формочки для суфле смазывают сливочным маслом, заполняют яично-сырной смесью, сверху кладут ломтики грудинки и запекают в умеренно разогретой духовке в течение 10 минут. Готовое суфле охлаждают, украшают красной икрой и подают к столу.

Пюре из зеленого горошка с томатным соусом

Яйца – 4 шт., горошек зеленый – 300 г, сыр тертый – 50 г, масло сливочное – 2 ст. ложки, масло оливковое – 1 ст. ложка, мука пшеничная – 1 ст. ложка, сметана – 3 ст. ложки, сливки – 100 мл, бульон куриный – 100 мл, зелень укропа – 3 ст. ложки, паста томатная – 1 ч. ложка, орех мускатный молотый на кончике ножа, соль, перец.

Зеленый горошек отваривают в подсоленной воде, откидывают на дуршлаг и протирают через сито. Готовое пюре смешивают со сметаной и 1 ст. ложкой растопленного сливочного масла, добавляют перец, соль и мускатный орех.

Пюре выкладывают горкой в смазанную оливковым маслом форму, делают вверху углубление и вливают в него яйца. Форму ставят в разогретую до 200˚ С духовку на 10 минут. Для приготовления соуса в оставшуюся часть растопленного сливочного масла кладут муку, вливают бульон и сливки, добавляют томатную пасту, сыр, перемешивают и варят до загустения на медленном огне.

Готовое пюре поливают соусом, украшают рубленой зеленью укропа и подают к столу.

Яичное суфле с грибами и креветками

Яйца – 4 шт., грибы белые отварные – 50 г, мясо креветок консервированное – 50 г, лук репчатый – 1 шт., бульон рыбный – 200 мл, зелень петрушки – 1 ст. ложка, соль, перец.

Лук очищают, моют, шинкуют, кладут в кастрюлю, добавляют мясо креветок и мелко нарезанные грибы. Заливают взбитой смесью яиц и бульона, солят, перчат и варят, помешивая, на слабом огне до загустения.

Подают к столу, посыпав зеленью петрушки.

Яйца, фаршированные белыми грибами

Яйца – 4 шт., грибы белые – 100 г, сыр тертый – 50 г, майонез – 50 г, зелень укропа – 3 ст. ложки, соль.

Яйца очищают, разрезают на 2 части вдоль, вынимают желтки.

Для приготовления фарша грибы пропускают через мясорубку, смешивают с растертыми желтками, солью и майонезом. Полученной смесью фаршируют яйца, укладывают их на блюдо, посыпают сыром, рубленой зеленью укропа и подают к столу.

Яйца, фаршированные креветками и орехами

Яйца вареные – 4 шт., мясо креветок консервированное – 100 г, орехи грецкие – 50 г, сыр тертый – 50 г, сметана – 1 ст. ложка, икра красная – 1 ч. ложка, зелень петрушки – 40 г, соль, перец.

Яйца очищают, разрезают на 2 части вдоль, вынимают желтки. Для приготовления фарша желтки растирают с перцем, солью, сметаной, толчеными орехами и смешивают с мясом креветок. Полученной смесью начиняют яйца, выкладывают их на блюдо, посыпают сыром, украшают красной икрой, веточками петрушки и подают к столу.

Суфле с луком и сыром

Яйца – 4 шт., сыр тертый – 200 г, сливки – 150 г, мука пшеничная – 3 ст. ложки, масло сливочное – 2 ст. ложки, лук репчатый – 1 шт., соль, перец красный молотый.

В растопленное масло кладут муку, вливают сливки и, помешивая, варят до загустения. Затем добавляют сыр, нашинкованный лук, яичные белки, соль, перец, перемешивают и охлаждают.

Вводят в смесь взбитые белки, раскладывают суфле по формочкам и запекают в разогретой до 200° С духовке в течение 7 минут.

Слойка с творогом и сыром

Тесто слоеное – 200 г, творог – 200 г, масло сливочное – 3 ст. ложки, сыр тертый – 200 г, яйца – 2 шт., зелень петрушки – 1 ст. ложка, зелень укропа – 1 ст. ложка, соль, перец.

Слоеное тесто делят на 2 части, кладут одну из них на смазанный 1 ст. ложкой масла противень, посыпают 100 г сыра. Следующим слоем кладут протертый через сито и смешанный с солью, перцем, 1 яйцом и рубленой зеленью петрушки творог (100 г). Сверху выкладывают вторую часть теста, на нее – оставшийся сыр и протертый через сито и смешанный с яйцом и рубленой зеленью укропа творог. На поверхности слойки раскладывают кусочки масла.

Изделие выпекают в разогретой до 200° С духовке в течение 20–25 минут, затем охлаждают, нарезают порционными кусками и подают к столу.

Помидоры, фаршированные сыром и колбасой

Помидоры – 4 шт., колбаса копченая – 100 г, сыр тертый – 2 ст. ложки, яйца – 2 шт., сухари панировочные – 2 ст. ложки, масло растительное – 50 г, зелень укропа – 50 г, соль, перец красный молотый.

У помидоров аккуратно срезают верхушки и удаляют мякоть ложкой.

Мелко нарезанную колбасу смешивают с панировочными сухарями, рубленой зеленью, сыром и яйцами. Готовую смесь солят, перчат и фаршируют ею помидоры. Верхушки помидоров и мякоть протирают через сито, смешивают с маслом и выкладывают в кастрюлю. Поверх смеси укладывают помидоры, накрывают крышкой и тушат в течение 3 минут на слабом огне.

Яичная запеканка с томатом

Яйца – 4 шт., паста томатная – 2 ст. ложки, масло сливочное– 1 ст. ложка, сыр тертый – 50 г, молоко – 50 мл, зелень петрушки – 40 г, соль, перец красный молотый.

Яйца растирают с томатной пастой, солят, перчат, смешивают с рубленой зеленью петрушки и молоком, взбивают миксером и выливают в смазанную маслом форму. Запекают в разогретой до 200° С духовке в течение 5–6 минут, затем посыпают сыром, сворачивают в виде рулета, нарезают порционными кусками и подают к столу.

Корзиночки с яично-сырным кремом

Корзиночки из песочного теста – 4 шт., сыр тертый —150 г, молоко – 50 мл,яйца – 4 шт., мука пшеничная – 1 ст. ложка, масло сливочное – 1 ст. ложка, зелень укропа – 50 г, икра красная – 1 ч. ложка, соль, перец.

В растопленное масло всыпают муку, перемешивают и прогревают на среднем огне в течение 3 минут, затем вливают молоко и, помешивая, варят на слабом огне до загустения, после чего охлаждают.Яйца взбивают с помощью миксера, солят, перчат и вводят в приготовленную смесь. Добавляют сыр, перемешивают и греют до кремообразного состояния.

Готовым кремом наполняют корзиночки, украшают измельченной зеленью укропа, красной икрой и подают к столу.

Яблоки, фаршированные мясом курицы и сыром

Яблоки – 4 шт., фарш куриный – 200 г, сыр тертый – 100 г,масло сливочное – 2 ст. ложки, масло оливковое – 1 ч. ложка, соль и перец по вкусу.

У яблок срезают верхнюю часть и специальной выемкой удаляют серд-цевину.

Куриный фарш смешивают со сливочным маслом, сыром, перцем и солью. Яблоки наполняют фаршем, выкладывают их в смазанную оливковым маслом форму и запекают в умеренно разогретой духовке в течение 7–10 минут.

Яичные рулетики с сыром

Яйца – 4 шт., сыр тертый – 150 г, кетчуп – 100 г, сливки —4 ст. ложки, масло сливочное – 1 ст. ложка, зелень петрушки – 3 ст. ложки, соль.

Яйца взбивают со сливками и солью. Из готовой массы пекут на смазанной растопленным маслом сковороде тонкие блинчики.

Готовые блинчики равномерно посыпают смесью сыра и измельченной зелени петрушки, сворачивают в рулетики, поливают кетчупом и подают к столу.

Яичная закуска с консервированным тунцом

Яйца – 4 шт., тунец консервированный – 150 г, сливки – 2 ст. ложки, масло сливочное – 1 ст. ложка, зелень петрушки – 30 г, соль, перец.

Яйца смешивают со сливками, перцем и солью, взбивают. Смесь выливают в смазанную растопленным маслом форму и запекают в разогретой до 200° С духовке в течение 5–7 минут.

Рыбу раскладывают ровным слоем на поверхности запеканки и подают к столу, украсив веточками петрушки.

Икра кабачковая острая

Кабачок – 1 шт., морковь – 2 шт., помидоры – 2 шт., лук репчатый – 2 шт., перец болгарский – 3 шт., перец острый – 1 шт., масло растительное – 100 г, чеснок – 1 долька, лист лавровый – 1 шт., зелень петрушки – 20 г, мин – 1 ч. ложка, кориандр – 1 ч. ложка, соль, перец черный горошком – 5 шт.

Кабачок очищают, удаляют сердцевину и семена, нарезают кубиками. Морковь очищают, моют и нарезают соломкой. Лук очищают, моют и нарезают полукольцами. Болгарский перец моют, удаляют плодоножку, семена и шинкуют. Острый перец очищают от семян и мелко рубят. Помидоры моют и нарезают кубиками.

В кастрюлю вливают масло, выкладывают лук и пассеруют его до прозрачности, затем добавляют кабачок, морковь, болгарский и острый перец, помидоры, вливают немного воды, тушат в течение 20 минут, после чего кладут соль, тмин, кориандр, лавровый лист, перец горошком и тушат в течение 10–15 минут.

В готовую икру добавляют толченый чеснок, охлаждают и подают к столу, посыпав измельченной зеленью петрушки.

Баклажаны с изюмом

Баклажаны – 4 шт., перец болгарский – 2 шт., перец острый – 2 шт., изюм – 100 г, масло растительное – 3 ст. ложки, кориандр – 1 ч. ложка, лист лавровый – 1 шт., зелень укропа – 50 г, зелень кинзы – 50 г, соль и перец по вкусу.

Баклажаны моют, срезают плодоножки, опускают в кипящую воду, накрывают крышкой и бланшируют в течение 3 минут, затем откидывают на дуршлаг, снимают кожицу и нарезают брусочками.

Острый и болгарский перец очищают от семян, нарезают соломкой, изюм обдают кипятком. Масло вливают в сковороду, выкладывают туда же изюм, добавляют перец, лавровый лист, кориандр, вливают немного воды, тушат в течение 5 минут, затем солят, добавляют баклажаны, острый и болгарский перец, рубленую зелень укропа, соль и тушат в течение 15–20 минут, помешивая.

Подают к столу, посыпав измельченной зеленью кинзы.

Цветная капуста, запеченная с сыром

Капуста цветная – 400 г, сыр тертый – 2 ст. ложки, сухари панировочные – 2 ст. ложки, соус томатный – 100 мл, зелень петрушки – 30 г, соль, перец.

Капусту обдают кипятком, делят на соцветия, укладывают в форму для запекания, добавляют 2 ст. ложки подсоленной воды, тушат в течение 7–10 минут, затем солят, перчат, поливают томатным соусом, посыпают смесью сыра и панировочных сухарей. Запекают в разогретой до 200° С духовке в течение 7 минут, затем подают к столу, украсив веточками петрушки.

Капуста с острым сливочным соусом

Капуста белокочанная – 400 г, морковь – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., чеснок – 4 дольки, масло сливочное – 3 ст. ложки, мука пшеничная – 1 ст. ложка, сухари панировочные – 1 ст. ложка, бульон куриный – 100 мл, сливки – 150 мл, лист лавровый – 1 шт., порошок карри – 2 ч. ложки, соль, перец.

Капусту нарезают тонкой соломкой, очищенную морковь натирают на крупной терке, луковицу разрезают пополам, чеснок рубят. Подготовленные овощи кладут в форму для запекания, солят, перчат, добавляют лавровый лист, перемешивают, вливают немного воды и тушат в течение 15 минут.

Для приготовления соуса растапливают в кастрюле 1,5 ст. ложки масла, добавляют муку, порошок карри. Муку обжаривают до золотистого цвета, затем вливают сливки, бульон и перемешивают. Овощи заливают соусом, посыпают панировочными сухарями, сверху кладут кусочки оставшегося масла и запекают в разогретой до 180˚ С духовке в течение 10–15 минут.

Капуста краснокочанная, тушенная в вине с черносливом

Капуста краснокочанная – 400 г, чернослив – 100 г, лук репчатый – 1 шт., яблоко – 1 шт., вино сухое красное – 100 мл, масло растительное – 50 г, лист лавровый – 1 шт., сахар – 1 ч. ложка, зелень петрушки – 30 г, соль и перец по вкусу.

Из предварительно замоченного чернослива удаляют косточки. Капусту шинкуют, яблоко разрезают на 4 части, удаляют сердцевину и нарезают тонкими ломтиками.

Очищенный и нарезанный кольцами лук кладут в кастрюлю, поливают маслом, пассеруют в течение 3 минут, затем добавляют яблоко, капусту, чернослив, лавровый лист, сахар, соль, перец, вливают немного воды и тушат в течение 10 минут на среднем огне.

Убавляют огонь, вливают вино и тушат капусту до готовности.

После чего охлаждают и подают к столу, посыпав измельченной зеленью петрушки.

Спаржа по-неаполитански

Спаржа – 250 г, масло сливочное – 20 г, мука пшеничная – 2 ч. ложки, молоко – 150 мл, сыр тертый – 100 г, орехи миндальные обжаренные – 1 ст. ложка, масло оливковое – 1 ст. ложка, зелень укропа – 30 г, соль, перец красный молотый.

Для приготовления соуса в кастрюле растапливают сливочное масло, добавляют муку, соль, вливают молоко и варят смесь, помешивая, до загустения. Затем кладут сыр и нагревают в течение 3 минут на медленном огне.

В смазанную оливковым маслом форму выкладывают ломтики спаржи, посыпают миндалем, поливают соусом и запекают в разогретой до 180° С духовке в течение 20 минут, перчат, охлаждают и подают к столу, украсив веточками укропа.

Грибные шляпки с луковым фаршем

Грибы белые с целыми шляпками – 4 шт., чеснок – 2 дольки, лук репчатый – 1 шт., масло сливочное – 2 ст. ложки, хлеб белый черствый – 1 ломтик, масло растительное – 1 ст. ложка, сыр тертый – 1 ст. ложка, соль, перец.

Грибы очищают, моют, отделяют ножки от шляпок. Ножки мелко нарезают. Лук и чеснок очищают и шинкуют. Сливочное масло растапливают в кастрюле, кладут нарезанные ножки грибов, лук, чеснок, раскрошенный хлеб, соль, перец, перемешивают, вливают немного воды и тушат на медленном огне в течение 10 минут.

Шляпки грибов наполняют приготовленной смесью, укладывают на смазанный растительным маслом противень и запекают в разогретой до 180° С духовке в течение 15 минут, затем посыпают сыром, охлаждают и подают к столу.

Закуска грибная с копченым окороком

Грибы – 400 г, окорок копченый – 100 г, лук репчатый – 1 шт., сыр тертый – 100 г, масло сливочное – 1 ст. ложка, зелень укропа —1 ст. ложка, соль, перец.

Окорок нарезают мелкими кусочками, выкладывают в форму для запекания, жарят до вытапливания жира, затем добавляют нарезанный кольцами лук, очищенные и нарезанные тонкими ломтиками грибы, солят, перчат, вливают немного воды и тушат в течение 15 минут. Сливают образовавшуюся в процессе тушения жидкость, добавляют масло, посыпают сыром и запекают в разогретой до 200° С духовке в течение 10–15 минут. Готовое блюдо охлаждают и украшают веточками укропа.

Грибы в сырном соусе

Грибы – 200 г, сок лимонный – 1 ст. ложка, вода – 1 ст. ложка, мука пшеничная – 1 ст. ложка, масло сливочное – 2 ч. ложки, сыр тертый – 100 г, молоко – 150 мл, зелень петрушки – 1 ст. ложка, соль, перец.

Грибы моют, нарезают ломтиками, кладут в форму для запекания, сбрызгивают лимонным соком, добавляют воду, тушат в течение 5–7 минут, затем сливают образовавшуюся за время тушения жидкость.

Для приготовления соуса растапливают масло, смешивают его с мукой, перцем, солью, затем вливают молоко и варят, помешивая, до загустения, после чего добавляют сыр и прогревают смесь в течение 3 минут.

Грибы заливают соусом, запекают в разогретой до 200° С духовке в течение 15 минут, затем охлаждают, посыпают измельченной зеленью петрушки и подают к столу.

Вешенки под острым соусом

Вешенки – 400 г, лук репчатый – 2 шт., сметана – 100 г, мука пшеничная – 3 ст. ложки, масло растительное – 3 ст. ложки, паста томатная – 1 ст. ложка, перец острый – 1 ст. ложка, лист лавровый – 1 шт., зелень кинзы – 1 ст. ложка, соль.

Грибы моют, нарезают и кладут в кастрюлю. Добавляют очищенный, нашинкованный лук, измельченный перец, вливают масло, обжаривают на среднем огне в течение 5–7 минут. Затем добавляют немного воды, лавровый лист, соль и тушат до готовности. Для приготовления соуса муку растирают с томатной пастой, разводят сметаной, нагревают в течение 5 минут на медленном огне. Соус вливают в кастрюлю с грибами и тушат в течение 3–5 минут. Подают к столу охлажденным, украсив веточками кинзы.

Шампиньоны с острым ореховым соусом

Шампиньоны – 200 г, орехи грецкие – 100 г, лук репчатый – 1 шт., чеснок – 2 дольки, паста томатная – 2 ст. ложки, мука пшеничная – 1 ст. ложка, молоко – 100 мл, масло растительное – 2 ст. ложки, лист лавровый – 1 шт., перец острый – 1 шт., зелень кинзы – 30 г, кориандр – 1 ст. ложка, орех мускатный молотый на кончике ножа, соль.

Грибы, лук и чеснок очищают. Лук нарезают кольцами, грибы – ломтиками, чеснок пропускают через чеснокодавилку. Для приготовления соуса в небольшой кастрюле прогревают смесь муки и масла в течение 5 минут, вливают молоко, кладут мелко нарезанный острый перец, мускатный орех, лавровый лист, кориандр, соль и грецкие орехи.

Варят, помешивая, в течение 3 минут, затем добавляют томатную пасту, грибы, лук и чеснок и тушат в течение 20–25 минут, доливая при необходимости воду. Готовое блюдо посыпают измельченной зеленью кинзы и подают к столу.

Капустные трубочки

Капуста белокочанная – 1 кг, морковь – 1 шт., уксус яблочный – 1 ст. ложка, кориандр – 1 ч. ложка, лавровый лист – 1 шт., гвоздика, соль – 1 ст. ложка, перец красный молотый по вкусу.

Капусту разрезают пополам, разбирают на отдельные листья и срезают утолщения. Предварительно очищенную морковь натирают на крупной терке. Доводят до кипения 2 л воды, добавляют соль, специи и кипятят 2 минуты. Подготовленные морковь и капусту заливают горячим рассолом в отдельных мисках, к капусте предварительно добавляют уксус.

Овощи маринуют 5–6 часов. Капустные листья и морковь откидывают на дуршлаг, дают рассолу стечь, заворачивают морковь в листья в виде трубочек, выкладывают на блюдо и подают к столу.

Белые грибы с вином

Грибы белые – 250 г, вино белое – 2 ст. ложки, морковь вареная – 1 шт., масло сливочное – 100 г, желтки яичные вареные – 2 шт., соль, перец.

Грибы очищают, моют, кладут в кастрюлю, добавляют вино, тушат в течение 25 минут, затем сливают образовавшийся в процессе тушения сок. Грибы, морковь и масло дважды пропускают через мясорубку, добавляют растертые с солью и перцем яичные желтки, солят, перчат и доводят смесь до однородной консистенции с помощью миксера.

Готовую смесь выкладывают в формочку и ставят в прохладное место на 1 час, после чего подают к столу.

Икра грибная

Шампиньоны – 500 г, лук репчатый – 1 шт., морковь – 1 шт., перец болгарский – 1 шт., помидор – 1 шт., масло растительное – 50 г, соль, перец.

Грибы моют, очищают, нарезают мелкими кубиками и жарят 5–8 минут на масле. Лук очищают, моют и нарезают кубиками, добавляют к грибам, перемешивают, жарят еще 4 минуты. Болгарский перец, морковь и помидор моют, очищают, нарезают кубиками.

Кладут овощи в сковороду, солят, перчат, перемешивают, накрывают крышкой и тушат до готовности на слабом огне 15–20 минут. Готовую икру подают к столу в холодном виде.

Овощное желе с репой

Морковь – 2 шт., репа – 1 шт., свекла вареная – 1 шт., спаржа – 200 г, горошек зеленый – 100 г, яйца вареные – 2 шт., зелень укропа – 1 ст. ложка, лист лавровый – 1 шт., желатин —10 г, бульон куриный – 300 мл, хрен тертый – 100 г, соль, перец черный горошком – 4 шт.

Морковь и репу очищают, кладут в кастрюлю, добавляют спаржу, зеленый горошек, заливают водой, солят и варят до готовности.

В бульон кладут перец горошком, лавровый лист, доводят до кипения, добавляют предварительно замоченный желатин, варят, помешивая, в течение 3 минут, затем процеживают.

Вареные морковь, репу и свеклу фигурно нарезают, раскладывают по формочкам, добавляют спаржу и зеленый горошек, украшают кружочками яиц, зеленью укропа, заливают приготовленным бульоном и ставят в прохладное место на 2 часа.

Подают к столу с хреном и зеленью укропа.

Грибы с хреном

Грибы белые—400 г, корень хрена – 1 шт., масло растительное – 2 ст. ложки, сливки густые – 2 ст. ложки, уксус столовый – 1 ст. ложка, соль, перец по вкусу.

Грибы варят до готовности в подсоленной воде, откидывают на дуршлаг, дают стечь воде и разрезают каждый на 2–3 части, солят, перчат, заправляют уксусом и маслом, перемешивают.

Для приготовления соуса очищенный и натертый на крупной терке корень хрена, солят и соединяют со сливками. Смешивают грибы с соусом и подают к столу.

Закуска из маринованных мидий

Мидии – 1 кг, масло растительное – 50 г, вино белое – 100 мл, морковь – 20 г, лук репчатый – 1 шт., лимон – 2 шт., сельдерей – 30 г, лист лавровый – 1 шт., зелень укропа – 2 ст. ложки.

Раковины мидий зачищают от наростов и тщательно моют. Морковь, сельдерей, лук очищают, нарезают кусочками, выкладывают в кастрюлю. Туда же опускают и мидии. Вливают вино, припускают на слабом огне в течение 15 минут до вскрытия раковин. Кастрюлю снимают с плиты, шумовкой вынимают мидии, аккуратно удаляют обе створки раковин. Отвар, в котором варились мидии, процеживают через марлю, затем добавляют масло, выжатый из лимонов сок, лавровый лист и заливают этим бульоном очищенные мидии.

Кастрюлю снова ставят на огонь, варят бульон в течение 10 минут при слабом кипении.При подаче к столу мидии вынимают вместе с овощами, выкладывают на блюдо, заливают растительным маслом и посыпают зеленью.

Маринованное филе форели

Форель сушеная – 500 г, морковь – 50 г, лук репчатый – 2 шт., масло растительное – 50 г, вино столовое – 50 мл, майонез – 100 г, уксус столовый – 1 ст. ложка, салат зеленый – 1 лист, уксус – 50 г, лист лавровый – 1 шт., зелень, соль, перец по вкусу.

Вино, масло и уксус смешивают. Морковь и репчатый лук очищают, нарезают кружочками, добавляют лавровый лист, соль, перец, винно-уксусную смесь, ставят на плиту и доводят до кипения.

Рыбу разделывают на филе, заливают горячим маринадом и оставляют на 50 минут.

Маринованное филе вынимают шумовкой, выкладывают на плоское блюдо, вокруг раскладывают кружочки моркови и лука, посыпают шинкованной зеленью и украшают листьями салата.

Закуска из маринованного тунца

Тунец – 500 г, уксус столовый – 50 г, вино белое – 100 мл, масло оливковое – 50 г, морковь – 2 шт., лук репчатый – 2 шт., лист лавро-вый – 1 шт., тмин по вкусу.

Подготовленную рыбу нарезают кусками. Из белого вина, уксуса и оливкового масла готовят маринад. Добавляют в него нарезанные кружочками морковь и репчатый лук, лавровый лист и тмин, куски рыбы и варят в течение 7–8 минут, после чего дают им остыть в маринаде.

Перед подачей к столу куски рыбы выкладывают на широкое плоское блюдо, сверху аккуратно раскладывают кружочки моркови, посыпают зеленью укропа.

Закуска из огурцов со сметаной

Сметана – 100 г, огурец – 1 шт., зелень петрушки – 2 ст. ложки, соль.

Огурцы очищают от кожицы, нарезают соломкой, солят и оставляют на 15 минут.

Затем кладут на блюдо, поливают взбитой сметаной, украшают веточками петрушки и подают к столу.

Закуска из редьки

Редька – 200 г, масло растительное – 2 ст. ложки, салат зеленый – 1 пучок, сок лимонный – 1 ст. ложка, соль по вкусу, перец – 1 ч. ложка.

Листья салата укладывают на блюдо, сбрызгивают лимонным соком. Редьку очищают, натирают на крупной терке, кладут на листья салата, солят, перчат и поливают маслом.

Закуска из редиса и яблок

Редис – 300 г, редька – 100 г, лук репчатый – 2 шт., яблоки – 3 шт., сметана – 1 ст. ложка, майонез – 3 ст. ложки, зелень петрушки – 1 ст. ложка, соль по вкусу.

Редис, редьку и яблоки нарезают тонкой соломкой, добавляют очищенный и нарезанный кольцами лук, солят, заправляют смесью майонеза и сметаны.

Затем украшают измельченной зеленью петрушки и подают к столу.

Овощи с апельсинами

Редис – 200 г, маслины – 10 шт., лук репчатый – 1 шт., масло растительное – 2 ст. ложки, перец болгарский – 1 шт., огурцы – 2 шт., апельсины – 2 шт., зелень петрушки – 1 пучок, лук зеленый – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Лук, редис, огурцы и болгарский перец мелко нарезают, перемешивают с дольками очищенных апельсинов, поливают маслом, солят, перчат, украшают маслинами, рубленым зеленым луком, веточками петрушки и подают к столу.

Помидоры с болгарским перцем и маслинами

Помидоры – 4 шт., перец болгарский – 2 шт., маслины – 8–10 шт., яйца вареные – 2 шт., масло растительное – 2 ст. ложки, сок лимонный – 1 ч. ложка, лук репчатый – 1 шт., огурец – 1 шт., соль и перец красный молотый по вкусу.

Помидоры, перец, огурец и лук мелко нарезают, солят, перчат, заправляют смесью масла и лимонного сока и перемешивают. Готовую закуску ставят на 20 минут в прохладное место, затем украшают рублеными яйцами и маслинами и подают к столу.

Овощная закуска с яблоками

Яблоки – 300 г, огурцы – 3 шт., помидоры – 2 шт., лук репчатый – 2 шт., перец болгарский – 1 шт., зелень укропа – 50 г, масло растительное – 70 г, сок лимонный – 2 ч. ложки, соль по вкусу.

Яблоки, огурцы, помидоры, перец и лук очищают, мелко нарезают, солят, сбрызгивают лимонным соком и поливают маслом. Подают к столу, посыпав измельченной зеленью укропа.

Маринованный лук с мясом крабов

Лук репчатый – 3 шт., мясо крабовое консервированное – 300 г, масло растительное – 3 ст. ложки, сыр тертый – 1 ст. ложка, уксус столовый – 1 ч. ложка, сахар – 1 ч. ложка, лист лавровый – 1 шт., гвоздика – 1 бутон, зелень укропа – 30 г, соль по вкусу, перец черный горошком – 4 шт.

В кастрюлю наливают 1,5 стакана воды, добавляют уксус, соль, сахар, лавровый лист, гвоздику и перец горошком. Доводят смесь до кипения и охлаждают. Очищенный и нарезанный тонкими кольцами лук кладут в стеклянную емкость, заливают приготовленным маринадом и выдерживают в прохладном месте 2 часа.

Мясо крабов нарезают, поливают маслом, сверху кладут маринованный лук, посыпают сыром и украшают веточками укропа.

Закуска из листьев салата

Салат зеленый – 300 г, масло растительное – 70 г, уксус столовый – 1 ч. ложка, соль и перец по вкусу.

Листья салата крупно нарезают, солят, перчат, сбрызгивают уксусом, поливают маслом, перемешивают и подают к столу.

Картофель с кукурузой

Картофель отварной (в мундире) – 3 шт., консервированная кукуруза – 100 г, яйцо вареное – 1 шт., майонез – 50 г, уксус столовый – 1 ч. ложка, лук репчатый – 1 шт., соль, перец.

Картофель очищают, нарезают кусочками, сбрызгивают уксусом, добавляют кукурузу, очищенное и мелко нарезанное яйцо, нарезанный полукольцами репчатый лук, солят, перчат и перемешивают. Затем поливают майонезом и подают к столу.

Пюре луковое с шампиньонами

Лук репчатый – 8 шт., шампиньоны вареные – 200 г, помидоры – 3 шт., масло растительное – 3 ст. ложки, сок лимонный – 2 ч. ложки, зелень укропа – 1 пучок, соль по вкусу.

Лук очищают, моют, мелко нарезают, варят в небольшом количестве подсоленной воды, затем разминают до пюреобразного состояния. Помидоры и грибы нарезают ломтиками и солят.

Выкладывают в центр большого блюда луковое пюре, вокруг раскладывают ломтики грибов и помидоров, поливают их смесью лимонного сока и масла, украшают веточками укропа и подают к столу.

Горошек зеленый с пряностями.

Горошек зеленый консервированный – 250 г, масло растительное – 70 г, картофель – 2 шт., морковь – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., зелень укропа – 50 г, гвоздика молотая, соль, тмин, перец по вкусу.

Картофель и морковь очищают, моют, нарезают соломкой, лук – кольцами. Кладут овощи в сковороду с раскаленным маслом, солят и жарят до готовности на среднем огне. Затем добавляют специи вливают немного воды и тушат в течение 5 минут. Овощи выкладывают горкой на блюдо, охлаждают, посыпают измельченной зеленью укропа и подают к столу.

Закуска из сыра, грибов и винограда

Сыр твердых сортов – 200 г, грибы отварные – 200 г, виноград без косточек – 100 г, масло растительное – 70 г, уксус столовый – 1 ст. ложка, лук репчатый – 2 шт., зелень петрушки – 50 г, соль и перец по вкусу.

Сыр натирают на крупной терке, добавляют нарезанные ломтиками грибы, разрезанные пополам ягоды винограда и очищенный и нарезанный полукольцами лук. Для приготовления соуса смешивают уксус, масло, перец и соль. Закуску поливают соусом, украшают веточками петрушки и подают к столу.

Закуска острая из моркови и редьки

Морковь – 500 г, редька – 100 г, масло растительное – 3 ст. ложки, чеснок – 2 дольки, зелень петрушки – 1 пучок, соль, перец красный молотый – 1 ч. ложка.

Чеснок пропускают через чеснокодавилку, добавляют перец и 2 ст. ложки воды, выливают смесь в кастрюлю, добавляют масло и тушат в течение 3 минут на слабом огне. Затем вливают 200 г воды, добавляют очищенную и нарезанную соломкой морковь, измельченную зелень петрушки, соль и варят на среднем огне до готовности моркови.

Закуску охлаждают, смешивают с тертой редькой и подают к столу.

Овощная закуска с рыбой

Помидоры – 3 шт., огурец – 1 шт., перец болгарский – 4 шт., сыр тертый – 100 г, рыба, консервированная в масле – 100 г, масло растительное – 100 г, лук репчатый – 2 шт., чеснок – 2 дольки, яйцо вареное – 1 шт., соус острый томатный – 3 ст. ложки, сок лимонный – 2 ч. ложки, уксус столовый – 1 ч. ложка, хлеб белый пшеничный – 200 г, тмин молотый – 1 ч. ложка, зелень укропа – 50 г, соль, перец – 1 ч. ложка.

Помидоры, болгарский перец и очищенный лук запекают в духовке. Затем очищают помидоры и перец от кожицы, удаляют из них семена. Овощи мелко нарезают, перемешивают, добавляют соль, очищенный от кожицы и нарезанный кубиками огурец, поливают смесью лимонного сока и 1 ст. ложки масла, добавляют толченый чеснок, тмин, сыр, перец, измельченную рыбу и оставшееся масло. Смешивают в отдельной емкости уксус, томатный соус и 100 мл воды. Хлеб нарезают тонкими ломтиками и обмакивают каждый из них в приготовленную смесь.

Когда ломтики хлеба обсохнут, кладут их в глубокую миску, добавляют овощную смесь, перемешивают и укладывают на блюдо в форме пирамиды. Украшают закуску дольками вареного яйца, веточками укропа и подают к столу.

Белая фасоль с лимонным соком

Фасоль белая – 500 г, сок лимонный – 3 ст. ложки, яйца вареные – 2 шт., чеснок – 4 дольки, масло растительное – 3 ст. ложки, зелень петрушки – 50 г, соль и перец по вкусу.

Предварительно замоченную фасоль кладут в кастрюлю, добавляют масло, сок лимонный, целые дольки чеснока, перец, мелко нарезанную зелень петрушки, соль и тушат на слабом огне до готовности, добавляя при необходимости воду.

Затем охлаждают и подают к столу, украсив рублеными яйцами.

Овощная закуска по-узбекски

Картофель вареный – 2 шт., морковь вареная – 3 шт., лук репчатый – 2 шт., огурец – 1 шт., помидоры – 2 шт., корень петрушки – 1 шт., горошек консервированный – 3 ст. ложки, майонез – 150 г, яйца – 4 шт., соль по вкусу.

Очищенные картофель, морковь, корень петрушки и огурец нарезают кубиками, добавляют очищенный и нашинкованный лук, зеленый горошек. Овощи солят и заправляют майонезом. В центр блюда кладут половинки очищенных яиц и фигурно нарезанные помидоры, вокруг раскладывают подготовленные овощи и подают к столу.

Закуска из сыра с лимоном

Сыр – 200 г, лимон – 1 шт., майонез – 100 г, зелень петрушки – 30 г.

Лимон очищают от кожуры, нарезают тонкими кружочками, раскладывают на большом блюде. Сыр натирают на крупной терке, перемешивают с майонезом, кладут небольшое количество смеси на каждый кружок лимона, украшают веточками петрушки и подают к столу.

Закуска из корней сельдерея и отварной говядины

Сельдерей – 4 корня, говядина отварная – 200 г, майонез – 100 г, зелень петрушки – 50 г, сок лимонный – 2 ч. ложки, соль по вкусу.

Корни сельдерея отваривают и нарезают соломкой. Мясо нарезают маленькими кубиками, солят, добавляют сельдерей, измельченную зелень петрушки, перемешивают, сбрызгивают лимонным соком, ставят на 30 минут в прохладное место, затем заправляют майонезом и подают к столу.

Закуска острая из кабачков с чесноком

Кабачки – 500 г, чеснок – 4 дольки, масло растительное – 3 ст. ложки, соус острый томатный – 1 ст. ложка, уксус столовый – 1 ч. ложка, кориандр, соль по вкусу.

Очищенные и нарезанные кубиками кабачки выкладывают на сковороду, добавляют 1 ст. ложку масла, вливают немного воды, солят и тушат до готовности. Готовые кабачки выкладывают горкой на блюдо, сбрызгивают уксусом, посыпают толченым чесноком и кориандром, поливают ост-рым томатным соусом и маслом, охлаждают и подают к столу.

Закуска из творога и зеленого лука

Лук зеленый – 3 пучка, творог – 200 г, сметана – 2 ст. ложки, кефир – 100 мл, зелень петрушки – 50 г, соль по вкусу.

Зеленый лук мелко нарезают, добавляют протертый творог, соль, вливают смесь сметаны и кефира. Закуску ставят в прохладное место на 30 минут, затем посыпают измельченной зеленью петрушки и подают к столу.

Икра из фасоли и зеленого лука

Фасоль белая – 200 г, лук репчатый – 3 шт., масло растительное – 4 ст. ложки, лук зеленый – 1 пучок, уксус столовый – 1 ч. ложка, соль и перец красный молотый по вкусу.

Предварительно замоченную фасоль заливают кипящей подсоленной водой и варят до готовности. Лук очищают, моют, мелко нарезают и обжаривают в 2 ст. ложках масла до золотистого цвета. Вареную фасоль и обжаренный лук пропускают через мясорубку, добавляют перец, рубленый лук зеленый, поливают смесью масла и уксуса, охлаждают и подают к столу.

Цветная капуста с чесноком

Капуста цветная – 600 г, яйца вареные – 3 шт., чеснок – 4 дольки, сок лимонный – 2 ч. ложки, масло растительное – 70 г, соль и перец по вкусу.

Капусту разбирают на соцветия, опускают на 15 минут в холодную воду с добавлением лимонного сока, затем промывают и варят в течение 20 минут в подсоленной воде. Капусту охлаждают, выкладывают на блюдо, посыпают толченым чесноком и перцем, поливают маслом, украшают рублеными яйцами и подают к столу.

Салат зеленый с горчичным соусом

Салат зеленый – 300 г, масло растительное – 3 ст. ложки, майонез – 50 г, горчица – 1 ст. ложка, яйца вареные – 2 шт., уксус столовый – 1 ч. ложка, соль и перец по вкусу.

Для приготовления соуса желтки яиц растирают с солью, добавляют горчицу, уксус, перец и, непрерывно помешивая, вводят майонез и масло.

Листья салата мелко нарезают, смешивают с рублеными яичными белками, заливают приготовленным соусом, перемешивают и подают к столу.

Закуска из зелени и слив

Сливы маринованные – 200 г, лук зеленый – 3 пучка, укроп – 1 пучок, зелень петрушки – 1 пучок, майонез – 100 г, соль и перец по вкусу.

Сливы разрезают пополам, удаляют косточки, добавляют рубленый зеленый лук, измельченную зелень петрушки, соль, перец. Все перемешивают, выкладывают на блюдо, поливают майонезом, украшают веточками укропа и подают к столу.

Шпинат с огурцами и зеленью

Шпинат – 300 г, огурцы – 4 шт., майонез – 100 г, помидор – 1 шт., лук зеленый – 50 г, зелень укропа – 50 г, соль и перец по вкусу.

Шпинат мелко нарезают, добавляют рубленый зеленый лук, очищенные и нарезанные кубиками огурцы и помидор, соль и перец. Все перемешивают, выкладывают горкой на блюдо, поливают майонезом и украшают измельченной зеленью укропа.

Редис с луком и сыром

Редис – 300 г, сыр – 100 г, лук репчатый – 2 шт., майонез – 100 г, уксус столовый – 1 ч. ложка, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец красный молотый по вкусу.

Лук нарезают кольцами, солят, сбрызгивают уксусом, посыпают перцем и оставляют на 30 минут. Сыр нарезают тонкими ломтиками, смешивают с измельченной зеленью петрушки, нарезанным кружками редисом и добавляют подготовленный лук. Все перемешивают, заправляют майонезом и подают к столу.

Баклажаны с изюмом и картофелем

Баклажаны – 2 шт., изюм – 100 г, картофель отварной – 1 шт., перец острый – 1 шт., масло растительное – 100 г, зелень укропа – 1 ч. ложка, тмин – 1 ч. ложка, соль по вкусу.

Баклажаны очищают от кожицы, нарезают соломкой и жарят в масле в течение 5 минут, затем добавляют изюм и жарят еще 5 минут. Баклажаны и изюм выкладывают в миску, добавляют нарезанный кубиками картофель, нашинкованный острый перец, тмин, соль и измельченную зелень укропа. Все перемешивают, заправляют оставшимся маслом и подают к столу.

Цветная капуста с перцем

Капуста цветная – 500 г, перец острый – 1 шт., масло сливочное —50 г, уксус столовый – 1 ст. ложка, зелень укропа – 1 шт., соль и перец по вкусу.

Капусту разбирают на соцветия, варят в подсоленной воде с добавлением уксуса. Готовую капусту перекладывают в сковороду, перчат, добавляют масло, мелко нарезанный острый перец, вливают немного воды и тушат на слабом огне 10 минут.

Затем охлаждают, посыпают мелко нарезанной зеленью укропа и подают к столу.

Закуска острая из белокочанной капусты

Капуста белокочанная – 500 г, перец острый – 1 шт., горошек зеленый консервированный – 200 г, масло растительное – 50 г, сок лимонный – 2 ч. ложки, сахар – 1 ч. ложка, зелень петрушки – 50 г, соль по вкусу.

Капусту шинкуют, сбрызгивают лимонным соком, кладут в разогретую сковороду с маслом, добавляют мелко нарезанный острый перец, соль, сахар, тщательно перемешивают и нагревают на слабом огне в течение 2–3 минут.

Затем охлаждают, ставят в прохладное место на 4–5 часов и подают к столу, перемешав с зеленым горошком и украсив измельченной зеленью петрушки.

Овощная закуска по-ташкентски

Фасоль белая – 200 г, лук репчатый – 2 шт., перец болгарский – 3 шт., чеснок – 2 дольки, масло растительное – 4 ст. ложки, сметана – 2 ст. ложки, паста томатная – 2 ст. ложки, масло сливочное – 1 ст. ложка, зелень укропа – 50 г, соль и перец по вкусу.

Предварительно замоченную фасоль выкладывают в сковороду, вливают немного воды, добавляют растительное масло, соль и тушат в течение 40 минут.

Затем охлаждают, смешивают со сливочным маслом, томатной пастой, очищенными и нарезанными полукольцами луком и болгарским перцем, измельченными чесноком и зеленью укропа.

Готовое блюдо посыпают перцем, заправляют сметаной и подают к столу.

Капустная закуска с орехово-чесночным соусом

Капуста краснокочанная – 500 г, орехи грецкие – 100 г, чеснок – 4 дольки, майонез – 3 ст. ложки, уксус столовый – 1 ст. ложка, соль и перец по вкусу.

Для приготовления соуса орехи измельчают в ступке вместе с чесноком до получения однородной массы, добавляют майонез, перец и тщательно перемешивают.

Капусту шинкуют, сбрызгивают уксусом и оставляют на 20 минут. Затем кладут в кастрюлю, заливают кипящей подсоленной водой, варят до готовности на среднем огне, откидывают на дуршлаг, перекладывают в глубокую миску, добавляют соус и подают к столу.

Закуска из печеного лука и яиц

Лук репчатый – 5 шт., яйца вареные – 3 шт., масло растительное – 70 г, помидор – 1 шт., уксус столовый – 1 ч. ложка, соль и перец по вкусу.

Неочищенный лук запекают в духовке, затем очищают, нарезают тонкими кольцами, сбрызгивают уксусом, поливают маслом, солят и перчат. Кольца лука выкладывают на блюдо, сверху кладут очищенные и нарезанные кружками яйца.

Готовую закуску украшают ломтиками помидора и подают к столу.

Овощная закуска с цветной фасолью

Фасоль цветная – 200 г, капуста цветная – 500 г, огурцы – 3 шт., морковь – 1 шт., сок лимонный – 1 ст. ложка, помидоры – 2 шт., перец болгарский – 1 шт., чеснок – 2 дольки, майонез – 100 г, зелень петрушки – 50 г, соль и перец по вкусу.

Цветную капусту разбирают на соцветия, сбрызгивают лимонным соком, оставляют на 20 минут, затем отваривают в подсоленной воде и мелко нарезают.

Морковь и болгарский перец очищают, отваривают, охлаждают, шинкуют и соединяют с измельченной зеленью петрушки, очищенными и нарезанными соломкой огурцами, тонкими ломтиками помидоров и толченым чесноком.

Предварительно замоченную фасоль отваривают в подсоленной воде и смешивают с овощами.

Закуску солят, перчат, выкладывают на блюдо, заправляют майонезом и подают к столу.

Помидоры, фаршированные сырным паштетом

Помидоры – 500 г, сыр твердый – 200 г, горошек зеленый консервированный – 2 ст. ложки, чеснок – 3 дольки, майонез – 3 ст. ложки, зелень петрушки – 1 пучок, соль по вкусу.

У помидоров срезают верхушки, удаляют чайной ложкой семена и сок, солят. Для приготовления паштета сыр натирают на крупной терке, перемешивают с толченым чесноком, измельченной зеленью петрушки и майо-незом.

Наполняют помидоры паштетом и подают к столу, украсив зеленым горошком.

Морковная закуска по-самаркандски

Морковь – 3 шт., орехи грецкие – 100 г, чеснок – 4 дольки, майонез – 100 г, тмин, соль по вкусу.

Очищенную морковь натирают на мелкой терке, смешивают с толчеными орехами, тмином и измельченным чесноком, затем солят, заправляют майонезом и подают к столу.

Сельдерей с апельсинами

Корни сельдерея – 4 шт., апельсины – 2 шт., масло растительное – 3 ст. ложки, сок лимонный – 1 ст. ложка, зелень сельдерея – 30 г, соль по вкусу.

Очищенные корни сельдерея нарезают тонкой соломкой, солят, сбрызгивают лимонным соком и оставляют на 30 минут. Затем смешивают с очищенными и мелко нарезанными апельсинами, заправляют маслом, украшают веточками сельдерея и подают к столу.

Свекольная закуска со специями

Свекла – 2 шт., лук репчатый – 3 шт., чеснок – 3 дольки, зелень укропа – 1 пучок, уксус столовый – 1 ст. ложка, тмин – 1 ч. ложка, соль, перец – 1 ч. ложка.

Свеклу отваривают, охлаждают, очищают, натирают на крупной терке и смешивают с очищенным и нашинкованным луком. Для приготовления соуса смешивают тмин, уксус, соль, перец, рубленую зелень укропа и толченый чеснок.

Свеклу заправляют соусом и подают к столу.

Закуска из свеклы и соленых огурцов

Свекла – 2 шт., огурцы соленые – 2 шт., морковь – 1 шт., яйцо вареное – 1 шт., майонез – 100 г, соль по вкусу.

Свеклу отваривают в подсоленной воде, охлаждают, очищают, натирают на крупной терке, соединяют с нарезанными кубиками огурцами, рубленым яйцом, очищенной и натертой на мелкой терке морковью.

Готовое блюдо заправляют майонезом и подают к столу.

Спаржа с лимонным соусом

Спаржа консервированная – 200 г, сок лимонный – 3 ст. ложки, масло оливковое – 1 ст. ложка, зелень петрушки – 1 ст. ложка, салат зеленый – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Для приготовления соуса смешивают лимонный сок и масло, добавляют соль, перец.

Листьями салата выстилают блюдо, выкладывают на них спаржу, поливают ее соусом и украшают веточками петрушки.

Помидоры, фаршированные шпинатом и яблоками

Помидоры – 500 г, шпинат – 200 г, яблоки зеленые – 2 шт., сметана – 100 г, яйцо вареное – 1 шт., сыр тертый – 2 ст. ложки, зелень укропа – 1 пучок, чеснок – 2 дольки, соль по вкусу.

Для приготовления фарша шпинат отваривают в подсоленной воде, охлаждают и мелко нарезают.

Добавляют рубленое яйцо, нарезанные мелкими кубиками яблоки, измельченную зелень укропа, толченый чеснок и сметану.

С помидоров срезают верхушки, извлекают ложкой мякоть с семенами. Наполняют помидоры фаршем, посыпают сыром, оставляют на 20 минут, затем подают к столу.

Огурцы с сыром и яблоками

Огурцы – 4 шт., сыр – 300 г, яблоки – 2 шт., яйца вареные – 2 шт., майонез – 100 г, соль по вкусу.

Огурцы моют и нарезают кубиками, яблоки очищают, удаляют из них сердцевину, натирают на крупной терке. Сыр нарезают тонкими ломтиками, яйца рубят. Соединяют все ингредиенты, солят, заправляют майонезом и перемешивают.

Яичная закуска с помидорами

Яйца – 8 шт., помидоры – 5 шт., лук репчатый – 1 шт., майонез – 100 г, сыр твердых сортов – 50 г, картофель вареный – 1 шт., зелень петрушки – 1 пучок, перец болгарский – 1 шт., соль по вкусу.

Яйца варят вкрутую, очищают и измельчают, добавляют мелко нарезанную зелень петрушки, очищенный и нарезанный кубиками картофель, нашинкованный перец, нарезанные тонкими ломтиками помидоры, очищенный и нарезанный полукольцами лук, тертый сыр. Готовое блюдо солят, поливают майонезом и подают к столу.

Цветная капуста в маринаде

Капуста цветная – 500 г, лук репчатый – 3 шт., уксус столовый – 3 ст. ложки, сахар – 1 ст. ложка, лист лавровый – 1 шт., гвоздика – 1 бутон, зелень укропа, яйца вареные – 3 шт., соль, перец черный горошком – 3 шт., перец красный молотый по вкусу.

В кипящую воду кладут соль, сахар, лавровый лист, перец горошком, измельченный укроп, гвоздику, вливают уксус и варят в течение 5 минут. Маринад процеживают и снова доводят до кипения. Цветную капусту моют, заливают горячей подсоленной водой, варят в течение 3 минут, затем откидывают на дуршлаг, охлаждают, делят на соцветия, крупно нарезают, смешивают с очищенным и нарезанным кольцами луком и заливают горячим маринадом. Оставляют на 1 час, после чего выкладывают на блюдо, посыпают красным молотым перцем, украшают рублеными яйцами и подают к столу.

Закуска «Уральская»

Капуста белокочанная – 500 г, яблоки моченые – 2 шт., майонез – 100 г, чеснок – 3 дольки, лук зеленый – 1 пучок, морковь – 1 шт., соль и перец по вкусу.

Капусту нарезают крупными кусками, варят в подсоленной воде до готовности, после чего шинкуют и смешивают с очищенной и натертой на крупной терке морковью. Добавляют толченый чеснок, мелко нарезанные яблоки, посыпают перцем, заправляют майонезом и подают к столу, посыпав рубленым зеленым луком.

Белокочанная капуста с ревенем

Капуста белокочанная – 400 г, ревень – 200 г, морковь – 1 шт., масло растительное – 100 мл, соль и перец по вкусу.

Капусту мелко рубят, морковь очищают и натирают на крупной терке. Ревень нарезают некрупными кубиками. Соединяют все ингредиенты, добавляют перец и соль. Заправляют блюдо маслом и подают к столу.

Брокколи с крыжовником

Брокколи – 500 г, крыжовник – 100 г, лук зеленый – 1 пучок, масло растительное – 100 г, сок лимонный – 2 ст. ложки, сахар – 1 ст. ложка, огурцы – 2 шт., перец болгарский – 2 шт., корни сельдерея – 2 шт., зелень укропа, соль и перец по вкусу.

Брокколи варят до готовности в подсоленной воде, затем охлаждают, мелко нарезают, добавляют крыжовник, рубленый зеленый лук, нарезанные соломкой огурцы и болгарский перец, очищенные и натертые на крупной терке корни сельдерея.

Для приготовления соуса смешивают масло, перец, лимонный сок, соль и сахар. Овощную смесь заливают соусом, посыпают измельченной зеленью укропа и подают к столу.

Свекольная закуска с хреном

Свекла – 3 шт., хрен тертый – 50 г, масло растительное – 100 мл, орехи грецкие очищенные – 50 г, лук репчатый – 1 шт., соль по вкусу.

Свеклу отваривают в подсоленной воде, очищают, натирают на крупной терке, добавляют очищенный и мелко нарезанный лук, хрен, толченые орехи и соль. Заправляют маслом, перемешивают и подают к столу.

Фасоль с красным соусом и сыром

Фасоль белая – 100 г, сыр – 200 г, майонез – 200 г, кетчуп – 200 г, лук репчатый – 3 шт., яблоко зеленое – 1 шт., хрен тертый – 1 ст. ложка, соль по вкусу.

Предварительно замоченную фасоль варят до готовности, затем охлаждают. Добавляют очищенный и нашинкованный лук, натертые на крупной терке сыр и яблоко.

Для приготовления соуса смешивают майонез, кетчуп, хрен и соль.

Блюдо заправляют приготовленным соусом и подают к столу.

Морковная закуска со сметаной

Морковь – 4 шт., горошек зеленый консервированный – 100 г, сметана – 3 ст. ложки, яйцо вареное – 1 шт., зелень укропа – 1 ст. ложка, соль по вкусу.

Морковь очищают, моют, натирают на крупной терке, добавляют рубленое яйцо, зеленый горошек и измельченную зелень укропа. Готовое блюдо солят, заправляют сметаной и подают к столу.

Закуска из зеленого лука и эстрагона

Зелень эстрагона – 3 пучка, яблоки – 2 шт., масло растительное – 2 ст. ложки, маслины – 7 шт., лук зеленый – 1 пучок, соль по вкусу.

Зеленый лук моют, измельчают и растирают с солью, добавляют нарезанные тонкой соломкой яблоки, измельченную зелень эстрагона, заправляют маслом и подают к столу, украсив маслинами.

Закуска острая из тыквы

Тыква – 400 г, перец острый – 2 шт., масло растительное – 3 ст. ложки, тмин – 1 ч. ложка, зелень петрушки – 1 ст. ложка, соль по вкусу.

Очищенную тыкву нарезают мелкими кубиками, заливают горячей подсоленной водой, тушат в течение 15 минут, затем добавляют мелко нарезанный острый перец и тмин. Доводят тыкву до готовности, протирают через сито, смешивают с измельченной зеленью петрушки, поливают маслом и подают к столу.

Лук зеленый с орехами

Лук зеленый – 3 пучка, орехи грецкие толченые – 1 ст. ложка, яйца – 2 шт., сметана – 2 ст. ложки, уксус столовый – 1 ч. ложка, сахар – 1 ч. ложка, соль по вкусу.

Зеленый лук мелко нарезают, сбрызгивают уксусом, добавляют сваренные вкрутую, очищенные и рубленые яйца, соль и сахар. Закуску выкладывают на блюдо, посыпают орехами, поливают сметаной и подают к столу.

Сырная закуска с укропом

Сыр твердый – 300 г, зелень укропа – 2 пучка, яйца вареные – 2 шт., майонез – 100 г, соль, перец красный молотый – 1 ч. ложка.

Сыр натирают на мелкой терке, смешивают с рублеными яйцами, измельченной зеленью укропа и солью. В готовую массу кладут перец и майонез.

Все перемешивают, ставят на 30 минут в прохладное место, затем перекладывают в сервировочное блюдо и подают к столу.

Закуска из салата с острым соусом

Салат зеленый – 300 г, лук зеленый – 1 пучок, зелень петрушки – 50 г, зелень укропа – 50 г, майонез – 100 г, яйца вареные – 3 шт., чеснок – 3 дольки, сок лимонный – 1 ст. ложка, сахар – 1 ч. ложка, соль, перец красный молотый – 1 ч. ложка.

Салат моют, шинкуют, смешивают с очищенными и рублеными яйцами, измельченной зеленью петрушки и укропа, рубленым зеленым луком.

Для приготовления соуса майонез взбивают с лимонным соком, сахаром и солью, добавляют перец и толченый чеснок. Смесь зелени и яиц выкладывают на блюдо, поливают соусом и подают к столу.

Закуска из яиц и тыквы

Яйца вареные – 5 шт., тыква вареная – 300 г, майонез – 100 г, огур-цы – 2 шт., лук зеленый – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Тыкву натирают на крупной терке, добавляют рубленые яйца, нарезанные кубиками огурцы, перец и соль. Перемешивают, заправляют майонезом, украшают измельченным зеленым луком и подают к столу.

Икра свекольная с миндалем

Свекла – 2 шт., молотый миндаль – 1 ч. ложка, сметана – 100 г, лук зеленый – 1 пучок, уксус столовый – 1 ч. ложка, соль по вкусу.

Свеклу очищают, натирают на крупной терке и сбрызгивают. Полученную смесь прогревают в течение 5–7 минут, после чего охлаждают, добавляют миндаль и соль. Все перемешивают со сметаной, украшают рубленым зеленым луком и подают к столу.

Маринованная капуста с патиссонами

Капуста белокочанная – 400 г, патиссоны маринованные – 150 г, лук репчатый – 2 шт., масло растительное – 3 ст. ложки, уксус столовый – 3 ч. ложки, лист лавровый – 1 шт., сахар – 1 ч. ложка, соль по вкусу, перец черный горошком – 4 шт.

Для приготовления маринада в кипящую подсоленную воду кладут сахар, лавровый лист, перец, добавляют уксус, варят 3 минуты, после чего процеживают.

Белокочанную капусту и лук очищают, шинкуют, заливают маринадом и оставляют на 30 минут. Затем добавляют нарезанные кубиками патиссоны, масло, перемешивают и подают к столу.

Огурцы с пряным соусом

Огурцы – 4 шт., майонез – 3 ст. ложки, зелень петрушки – 50 г, зелень укропа – 50 г, тмин – 1 ч. ложка, молотый имбирь, соль и перец по вкусу.

Огурцы нарезают тонкими кружками и выкладывают на блюдо. Для приготовления соуса майонез взбивают с тмином, перцем, имбирем и солью.

Огурцы заливают соусом, украшают мелко нарубленной зеленью укропа и петрушки, после чего подают к столу.

Закуска из огурцов и чеснока

Огурцы – 8 шт., чеснок – 4 дольки, уксус столовый – 2 ст. ложки, масло растительное – 2 ст. ложки, соль и перец по вкусу.

Огурцы заливают холодной водой, оставляют на 2 часа, затем очищают от кожицы, разрезают вдоль, удаляют семена, нарезают тонкими ломтиками, солят, смешивают с толченым чесноком, поливают уксусом и оставляют на 1 час.

Выкладывают огурцы на блюдо, перчат, поливают маслом и подают к столу.

Морковь с мясом кальмаров

Морковь вареная – 400 г, майонез – 100 г, кальмары вареные – 200 г, тмин – 1 ч. ложка, яблоко – 1 шт., зелень петрушки, соль по вкусу.

Мясо кальмаров мелко нарезают, добавляют очищенные и нарезанные тонкой соломкой морковь и яблоко. Закуску солят, добавляют тмин, заправляют майонезом, украшают веточками петрушки и подают к столу.

Томатная закуска с сыром

Помидоры – 400 г, сыр твердый – 150 г, лук репчатый – 2 шт., чеснок – 3 дольки, желатин – 15 г, лист лавровый – 1 шт., сахар – 1 ч. ложка, вино белое – 70 мл, соль и перец по вкусу.

Предварительно очищенные от кожицы помидоры кладут в кастрюлю, вливают немного воды, добавляют толченый чеснок, лавровый лист и варят 10 минут на слабом огне.

Готовую массу протирают через сито, солят, перчат, добавляют сахар и предварительно разведенный в смеси вина и воды желатин. Нагревают в течение 2 минут на слабом огне, затем раскладывают по формам и ставят на 1 час в прохладное место.

Подают к столу, украсив тертым сыром и кольцами лука.

Закуска из капусты и граната

Капуста белокочанная – 400 г, гранат – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., сахар – 1 ч. ложка, свекла вареная – 1 шт., уксус столовый – 1 ч. ложка, соль и перец по вкусу.

Нашинкованную капусту солят, кладут в дуршлаг, прогревают над кастрюлей с кипящей водой, затем охлаждают, смешивают с зернами граната, тертой свеклой и нарезанным полукольцами луком. Закуску выкладывают на блюдо, посыпают сахаром и перцем, сбрызгивают уксусом и подают к столу.

Чесночно-ореховая закуска

Чеснок – 5 долек, орехи грецкие толченые – 2 ст. ложки, морковь вареная – 2 шт., хлеб ржаной – 6–8 ломтиков, майонез – 2 ст. ложки, зелень петрушки – 1 пучок, соль по вкусу.

Грецкие орехи обжаривают, смешивают с тертой морковью и толченым чесноком. Все солят, ставят на 1 час в прохладное место, затем заправляют майонезом, выкладывают закуску на ломтики ржаного хлеба и подают к столу, украсив измельченной зеленью петрушки.

Закуска из кабачков по-украински

Кабачки – 3 шт., баклажан – 1 шт., перец болгарский – 1 шт., помидор – 1 шт., чеснок – 4 дольки, лук репчатый – 1 шт., сало свиное – 50 г, масло растительное – 100 мл, соль и перец по вкусу.

Лук и болгарский перец очищают, мелко нарезают и жарят на сале до золотистого цвета. Кабачки и баклажан нарезают маленькими кусочками, укладывают в кастрюлю, заливают водой, солят, перчат, добавляют масло, толченый чеснок и варят 15 минут.

Затем кладут очищенный от кожицы и нарезанный дольками помидор, обжаренные лук и болгарский перец. Варят до полного выпаривания жидкости, затем украшают и подают к столу.

Закуска из вареной моркови и яиц

Морковь вареная – 500 г, масло растительное – 100 г, яйца – 5 шт., сок лимонный – 1 ст. ложка, чеснок – 3 дольки, зелень укропа – 1 пучок, соль по вкусу.

Очищенную морковь нарезают тонкими кружочками, укладывают на блюдо, чередуя с кружками яиц и толченым чесноком.

Для приготовления соуса лимонный сок смешивают с маслом, солью и измельченной зеленью укропа. Морковь и яйца поливают соусом, украшают и подают к столу.

Овощи фри запеченные

Помидоры – 500 г, картофель – 500 г, лук репчатый – 3 шт., бакла-жан – 1 шт., кабачок – 1 шт., чеснок – 5 долек, масло растительное – 300 г, лист лавровый, соль, перец.

Картофель нарезают соломкой, баклажан и кабачок – кружочками. Масло наливают в глубокую сковороду, раскаливают и обжаривают в нем последовательно картофель, кабачок, баклажан.

Глубокий противень смазывают маслом и укладывают на него овощи слоями, соблюдая ту же последовательность. Лук запекают в духовке, нарезают кольцами и укладывают на овощи.

Поверх лука выкладывают половину нарезанных кружками помидоров. Готовят томатный соус из оставшихся помидоров, перца, соли, предварительно очищенного и измельченного чеснока и лаврового листа.

Готовый соус охлаждают, протирают через сито, заливают им овощи и запекают их в разогретой до 180° С духовке в течение 5 минут.

Жареная морковь с лимоном

Морковь – 500 г, пудра сахарная – 1 ст. ложка, масло растительное – 4 ст. ложки, лимон – 1 шт., корица – 1 ч. ложка, орех мускатный молотый, соль, перец душистый молотый по вкусу.

Очищенную морковь натирают на крупной терке и обжаривают в 2 ст. ложках масла до золотистого цвета. Затем охлаждают, солят, перчат, посыпают корицей, молотым мускатным орехом и сахарной пудрой, поливают оставшимся маслом.

Морковь выкладывают на блюдо, украшают тонкими дольками очищенного лимона и подают к столу.

Острая закуска с печеным болгарским перцем

Перец болгарский – 1 кг, помидоры – 500 г, яйца – 5 шт., масло растительное – 4 ст. ложки, соль, перец красный молотый.

Помидоры обдают кипятком, снимают с них кожицу, удаляют семена, нарезают дольками и выкладывают в сковороду. Добавляют масло, солят, перчат, тушат на слабом огне в течение 20 минут. Запекают в духовке болгарский перец, снимают с него кожицу и удаляют семена. Перец нарезают дольками и соединяют с помидорами. Тушат еще 30 минут, заливают взбитыми яйцами, перемешивают, прогревают в течение 3 минут, затем выкладывают на сервировочное блюдо и подают к столу.

Закуска из тыквы и яблок

Тыква вареная – 300 г, яблоки – 4 шт., масло растительное – 4 ст. ложки, сок лимонный – 1 ст. ложка, соль и перец по вкусу.

Тыкву и очищенные от кожицы и сердцевины яблоки нарезают кубиками, солят, перчат, перемешивают, заправляют смесью масла и лимонного сока и подают к столу.

Фасоль с луком и помидорами

Фасоль – 500 г, помидоры – 5 шт., лук репчатый – 2 шт., масло растительное – 4 ст. ложки, зелень петрушки – 2 ст. ложки, соль, перец.

Предварительно замоченную фасоль заливают подсоленной водой, варят в течение 30 минут, затем перчат, вливают масло и добавляют очищенный и нарезанный кольцами лук.

Помидоры обдают кипятком, снимают кожицу, удаляют семена, нарезают тонкими ломтиками, добавляют к фасоли. Тушат в течение 10 минут, охлаждают, выкладывают на сервировочное блюдо, украшают веточками петрушки и подают к столу.

Картофель с мятой

Картофель – 500 г, мята – 1 пучок, масло растительное – 4 ст. ложки, яйца – 2 шт., чеснок – 2 дольки, паста томатная – 1 ст. ложка, соль и перец по вкусу.

Картофель очищают, нарезают кружками, выкладывают в кастрюлю, добавляют предварительно очищенный и измельченный чеснок, соль, перец, томатную пасту, масло, вливают 500 мл воды, доводят до кипения и тушат на медленном огне в течение 10 минут. Затем добавляют мелко нарезанную мяту и тушат еще 15 минут. Яйца смешивают с несколькими ложками картофельного отвара, взбивают, вливают в кастрюлю и нагревают в течение 3 минут на медленном огне.

К столу блюдо можно подавать как в горячем, так и в холодном виде.

Запеканка из шпината

Шпинат – 500 г, сыр – 100 г, масло сливочное – 3 ст. ложки, соль и перец по вкусу.

Шпинат заливают кипящей водой и бланшируют в течение 10 минут, после чего откидывают на дуршлаг и разминают до пюреобразного состояния. Полученное пюре солят, перчат, выкладывают на сковороду, сверху кладут кусочки масла, посыпают тертым сыром и запекают в разогретой до 180° С духовке в течение 15 минут.

К столу подают, нарезав запеканку порционными кусками.

Закуска из тыквы с аджикой

Тыква – 500 г, масло растительное – 200 г, перец болгарский– 5 шт., горох – 50 г, паста томатная – 1 ст. ложка, лук репчатый – 1 шт., зелень петрушки – 1 пучок, аджика – 1 ч. ложка, соль, перец красный молотый по вкусу.

Лук и болгарский перец очищают, крупно нарезают, обжаривают в масле. Добавляют томатную пасту, предварительно замоченный горох и аджику. Жарят еще 3–5 минут, постоянно помешивая. Добавляют к содержимому сковороды 0,5 л воды и тушат на медленном огне.

Тыкву очищают, нарезают тонкими дольками. Когда горох станет мягким, блюдо солят, перчат, добавляют тыкву, нарубленную зелень петрушки, перемешивают и тушат примерно 30 минут (до размягчения тыквы).

Картофельные котлеты с сыром и лимоном

Картофель – 500 г, сыр тертый – 100 г, яйца – 2 шт., лук зеленый – 1 пучок, масло растительное – 100 г, зелень петрушки – 2 пучка, мука пшеничная – 2 ст. ложки, лимон – 1 шт., соль, перец по вкусу.

Очищенный картофель крупно нарезают, опускают в кипящую воду и варят в течение 20 минут, после чего воду сливают, а картофель разминают.

Зеленый лук и зелень петрушки мелко нарезают, смешивают с картофелем, добавляют яйца, сыр, солят, перчат и перемешивают.

Из картофельной массы формуют небольшие котлеты, обваливают их в муке и обжаривают во фритюре.

Готовые котлеты подают к столу с ломтиками очищенного лимона.

Тушеные помидоры с яйцами

Помидоры – 1 кг, яйца – 6 яиц, масло растительное – 2 ст. ложки, чеснок – 1 долька, аджика – 1 ч. ложка, соль и перец.

Помидоры очищают от кожицы, нарезают дольками и выкладывают на сковороду, добавляют предварительно очищенный и измельченный чеснок, перец, соль, аджику, масло и тушат на медленном огне в течение 10 минут, после чего вливают 1 стакан воды и дожидаются, пока она выкипит. Заливают помидоры взбитыми яйцами и тушат еще 15 минут.

К столу блюдо подают охлажденным.

Пикантная овощная закуска

Кабачки – 500 г, помидоры – 500 г, перец болгарский – 500 г, масло растительное – 200 г, яйца – 3 шт., чеснок – 3 дольки, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Помидоры кладут в кипяток на 5 минут, после чего снимают с них кожицу. Болгарский перец запекают в духовке, снимают с него кожицу и удаляют семена. Кабачки очищают, нарезают дольками и вместе с перцем обжаривают в масле, добавляют помидоры, предварительно очищенный и измельченный чеснок и рубленую зелень петрушки, солят и перчат.

Тушат 15 минут, заливают взбитыми яйцами и тушат еще 15 минут.

Яичная закуска с острым соусом

Яйца – 5 шт., чеснок – 4 дольки, аджика – 2 ч. ложки, паста томатная – 1 ст. ложка, масло растительное – 100 г, кориандр, соль, перец красный молотый.

Масло разогревают в глубокой сковороде, добавляют предварительно очищенный и измельченный чеснок, разведенные в 100 мл воды томатную пасту и аджику, кориандр, перец, соль и тушат в течение 5 минут на слабом огне. Яйца взбивают, выливают в сковороду с соусом и тушат на слабом огне, помешивая, 1–2 минуты.

К столу закуску подают охлажденной.

Отварной сельдерей с острым соусом

Корни сельдерея – 500 г, масло растительное – 3 ст. ложки, яйца вареные – 2 шт., желтки яичные – 2 шт., молоко – 200 г, горчица – 1 ч. ложка, мука пшеничная – 1 ч. ложка, зелень петрушки – 1 пучок, сок лимонный – 3 ст. ложки, уксус – 1 ст. ложка, соль, перец красный молотый, перец черный молотый по вкусу.

Для приготовления соуса муку разводят в молоке, добавляют соль, взбитые яичные желтки и нагревают смесь на слабом огне до загустения. Затем вливают масло, добавляют горчицу, перец, лимонный сок и измельченную зелень петрушки.

Очищенные корни сельдерея отваривают в подсоленной воде, добавив уксус. Готовый сельдерей нарезают ломтиками, выкладывают на блюдо, посыпают предварительно очищенными и нарубленными яйцами, заливают приготовленным соусом и подают к столу.

Корзиночки из перца с начинкой

Перец болгарский – 6 шт., лук-порей – 6 стеблей, масло растительное – 3 ст. ложки, лук репчатый – 2 шт., морковь – 2 шт., помидоры – 2 шт., зелень петрушки – 1 пучок, уксус яблочный – 1 ст. ложка, чеснок – 1 долька, лист лавровый – 1 шт., гвоздика – 1 шт., сахар – 1 ч. ложка, шафран молотый, корица, имбирь молотый на кончике ножа, соль, перец.

Для приготовления маринада в кипящую воду выкладывают сахар, соль, перец, корицу, шафран, лавровый лист, гвоздику, имбирь, кипятят на слабом огне 5 минут, добавляют уксус и снова доводят до кипения. Для приготовления фарша лук и морковь очищают и шинкуют, петрушку измельчают, солят, обжаривают в масле, добавляют бланшированные, очищенные от кожицы и семян и протертые помидоры, толченый чеснок, перемешивают и тушат до готовности.

У болгарского перца удаляют плодоножки вместе с семенами и вырезают края зубчиками. Опускают подготовленный перец на 2–3 минуты в кипящий маринад, охлаждают, затем каждый начиняют фаршем, укладывают на блюдо, украшают, используя лук-порей, и подают к столу.

Армянская закуска из яиц

Яйца – 5 шт., паста томатная – 4 ст. ложки, чеснок – 2 дольки, аджика – 1 ч. ложка, масло оливковое – 100 г, тмин, соль по вкусу.

Томатную пасту разводят 1 стаканом воды, выливают в глубокую сковороду, добавляют масло, аджику, тмин, предварительно очищенный и измельченный чеснок и соль. Варят 15 минут, затем вливают в горячую смесь взбитые яйца, перемешивают, выкладывают в глубокую тарелку, охлаждают и подают к столу.

Жареная стручковая фасоль

Фасоль стручковая – 500 г, масло сливочное – 50 г, зелень петрушки – 1 пучок, соль, перец.

Стручки фасоли отваривают в подсоленной воде, предварительно удалив грубые волокна, выкладывают на сковороду с разогретым маслом, солят, перчат и жарят в течение 3–4 минут. Готовую фасоль посыпают измельченной зеленью петрушки и подают к столу.

Баранья кишка, фаршированная рисом и яйцами

Рис отварной – 500 г, яйца – 10 шт., кишка баранья – 1 шт., зелень петрушки – 50 г, соль по вкусу, перец красный молотый – 1 ч. ложка.

Яйца взбивают с солью, добавляют рис, перец, измельченную зелень петрушки, перемешивают и выкладывают в промытую баранью кишку, завязанную с одного конца.

Затем завязывают другой конец кишки, выкладывают колбасу в кастрюлю, заливают холодной водой, доводят до кипения, протыкают в нескольких местах иглой и варят 30 минут. Колбасу охлаждают, нарезают порционными кусками.

Розетки из сыра

Сыр – 400 г, масло сливочное – 150 г, шпроты консервированные – 1 банка, огурец соленый – 1 шт., зелень укропа – 50 г.

Сыр нарезают тонкими ломтиками, из которых вырезают кружочки с помощью формы или тонкого стакана. Шпроты выкладывают в миску и разминают с маслом до получения однородной массы. Огурец нарезают кружками. На каждый кружок сыра выкладывают немного приготовленной смеси и накрывают вторым кружком.

Сверху укладывают по одному кружочку соленого огурца и украшают каждую розетку веточкой укропа.

Соевая закуска

Ростки сои – 150 г, творог соевый – 150 г, щавель – 1 пучок, масло растительное – 4 ст. ложки, крахмал – 2 ст. ложки, сок лимонный – 2 ст. ложки, мед – 2 ст. ложки, уксус яблочный – 2 ст. ложки, горчица готовая – 1 ст. ложка, эстрагон – 4 ст. ложки, соль, перец по вкусу.

Творог измельчают, обваливают в крахмале и обжаривают в 2 ст. ложках масла до образования корочки. Перекладывают в глубокую тарелку, сбрызгивают лимонным соком, перчат и солят. Соевые ростки нарезают, обдают кипятком, затем холодной водой и смешивают их с творогом.

Щавель моют, обсушивают, мелко нарезают и смешивают с соей. Из меда, яблочного уксуса, оставшегося масла, горчицы, перца и соли готовят маринад и заправляют им салат. Перед подачей к столу закуску посыпают эстрагоном.

Маринованный лук с горчицей

Лук репчатый маринованный – 5 шт., колбаса вареная – 200 г, масло растительное – 2 ст. ложки, горчица готовая – 1 ч. ложка, зелень петрушки и укропа – 1 пучок.

Колбасу нарезают кубиками и смешивают с нашинкованным маринованным луком. Горчицу растирают с маслом, заправляют полученной смесью закуску и посыпают рубленой зеленью петрушки и укропа.

Закуска из овощей с плавленым сыром

Картофель вареный – 4 шт., морковь вареная – 2 шт., яйца вареные – 2 шт., горошек зеленый консервированный – 100 г, сыр плавленый – 200 г, чеснок – 1 долька, майонез – 100 г, соль.

Картофель, яйца и морковь очищают и натирают на крупной терке. Сыр также натирают. Все компоненты укладывают слоями в такой последовательности: картофель, морковь, яйца, горошек и сыр. Каждый слой солят и поливают майонезом, смешанным с предварительно очищенным и натертым на мелкой терке чесноком.

Перед подачей к столу выдерживают закуску в холодильнике в течение 30 минут.

Закуска «Кахетинская»

Айва – 100 г, чеснок – 4 дольки, лук репчатый – 1 шт., зелень укропа – 1 пучок, фасоль отварная – 100 г, масло растительное – 100 г, соль.

Айву моют, очищают от кожицы и нарезают небольшими ломтиками. Чеснок и лук очищают и измельчают, зелень укропа шинкуют, все смешивают с айвой и фасолью. Закуску солят, заправляют маслом и перемешивают.

Острая закуска из яблок и сыра

Яблоки кисло-сладкие – 2 шт., сок лимонный – 2 шт., сыр тертый – 2 ст. ложки, орехи грецкие – 100 г, чеснок – 1 долька, сахар – 1 ч. ложка, сметана – 1 ст. ложка, соль.

Яблоки очищают от кожицы и семян, нарезают соломкой или натирают на крупной терке и сбрызгивают лимонным соком. Орехи измельчают. Чеснок очищают и нарезают.

Все компоненты соединяют, солят, добавляют сахар, заправляют сметаной и перемешивают.

Закуска из моченых яблок с картофелем

Яблоки моченые – 2 шт., картофель – 2 шт., горошек зеленый консервированный – 2 ст. ложки, майонез – 50 г, зелень петрушки – 1 пучок.

Картофель отваривают, охлаждают, очищают и нарезают тонкими ломтиками. Добавляют нарезанные кружками моченые яблоки и зеленый горошек, перемешивают.

Заправляют майонезом и украшают веточками петрушки.

Русская закуска

Морковь – 4 шт., хрен тертый – 1 ст. ложка, яблоко кислое – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., сахар – 1 ст. ложка, сок гранатовый – 2 ст. ложки, майонез – 100 г, зелень петрушки и укропа – 1 пучок.

Морковь очищают, моют, натирают на крупной терке. Лук очищают, моют и шинкуют.

Неочищенное яблоко нарезают мелкими кубиками. Все перемешивают, заправляют майонезом, добавляют сахар, хрен и сок граната. Закуску выкладывают в глубокое блюдо и украшают рубленой зеленью укропа и петрушки.

Мясная закуска с грушами

Баранина – 300 г, груши – 2 шт., помидоры – 3 шт., перец сладкий – 2 шт., перец горький – 1 /2 стручка, яблоко – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., масло растительное – 3 ст. ложки, горошек зеленый консервированный – 2 ст. ложки, лук зеленый – 3 ст. ложки, сахар – 1 ч. ложка, зелень петрушки – 50 г, майонез – 100 г, горчица – 1 ч. ложка, соль, перец красный молотый по вкусу.

Лук и сладкий перец очищают, нарезают кольцами, помидоры – дольками. Мясо нарезают кусочками, посыпают красным молотым перцем, слегка обжаривают в масле, смешивают со сладким перцем, помидорами и луком.

Для приготовления соуса очищенные от кожицы и сердцевины груши и яблоко выкладывают в дуршлаг, держат 5 минут над кастрюлей с кипящей водой, затем измельчают, соединяют с сахаром, горчицей, майонезом, красным молотым перцем, солью, кусочками горького перца и перемешивают. К мясу с овощами добавляют зеленый горошек, заправляют соусом, охлаждают и подают к столу, украсив измельченным зеленым луком и нашинкованной зеленью петрушки.

Закуска по-турецки

Говядина отварная – 100 г, огурец – 1 шт., помидор – 1 шт., яйца вареные – 2 шт., масло сливочное – 1 ст. ложка, сыр тертый – 1 ст. ложка, зелень петрушки – 1 ч. ложка.

Говядину разрезают на 4 кусочка.

Яйца очищают, разрезают вдоль, вынимают желтки, белки фаршируют сыром и выкладывают на кусочки мяса. Закуску украшают растертыми с маслом желтками, кружками огурца и помидора и подают к столу, посыпав зеленью петрушки.

Закуска из огурцов и вяленого мяса

Мясо вяленое – 100 г, мясной бульон – 100 мл, сметана – 100 г, горошек зеленый консервированный – 50 г, огурцы – 4 шт., мука – 2 ч. ложки, зелень петрушки, укропа и кинзы – 3 ст. ложки, лимон – 1 шт., масло растительное – 1 ст. ложка, тмин, соль, перец по вкусу.

Огурцы нарезают тонкими ломтиками, добавляют рубленую зелень укропа и сок из половины лимона. Для приготовления соуса муку обжаривают в масле, вливают бульон, доводят его до кипения и держат на слабом огне до загустения.

Затем добавляют сметану, соль, перец, тмин, доводят до кипения и кладут в соус рубленую зелень петрушки. Подготовленные огурцы заправляют соусом, выкладывают горкой на середину блюда, по краям раскладывают предварительно отваренные до мягкости ломтики вяленого мяса. Закуску украшают ломтиками второй половины лимона, зеленым горошком, веточками кинзы и подают к столу.

Закуска «Бухара»

Баранина – 200 г, козлятина – 300 г, майонез – 200 г, горошек зеленый консервированный – 1 банка, яйца – 5 шт., яблоки – 2 шт., масло растительное – 2 ст. ложки, лук репчатый – 1 шт., сок лимонный – 2 ч. ложки, соль.

Лук очищают, моют и натирают на терке. Мясо отваривают, нарезают тонкими ломтиками, смешивают с луком, сбрызгивают лимонным соком и обжаривают в масле до золотистого цвета.

Затем охлаждают, перекладывают в глубокую миску, добавляют предварительно очищенные и нарубленные яйца, нарезанные кубиками яблоки, солят, перемешивают, выкладывают горкой на блюдо, заправляют майонезом и украшают зеленым горошком.

Закуска из баранины с фасолью

Фасоль стручковая – 400 г, баранина отварная – 200 г, картофель – 1 шт., морковь – 1 шт., огурцы соленые – 2 шт., свекла – 1 шт., горошек зеленый консервированный – 1 банка, майонез – 100 г, соль, перец.

Мясо нарезают маленькими кусочками. Предварительно очищенные и сваренные по отдельности картофель, морковь, свеклу и стручковую фасоль нарезают кубиками, смешивают с зеленым горошком и кусочками баранины. Ингредиенты солят, перчат и ставят на 1 час в холодильник.

Добавляют к закуске измельченные соленые огурцы, заправляют майонезом и подают к столу.

Закуска из говяжьего сердца

Сердце говяжье – 400 г, лук репчатый – 2 шт., чеснок – 3 дольки, сыр тертый – 3 ст. ложки, масло растительное – 70 г, уксус столовый – 2 ст. ложки, сметана – 100 г, рис отварной – 100 г, соль, перец по вкусу.

Говяжье сердце отваривают в подсоленной воде с добавлением уксуса, затем охлаждают, измельчают, смешивают с нашинкованным и обжаренным в масле луком, рисом и сыром.

Для приготовления соуса натирают на мелкой терке предварительно очищенный чеснок, добавляют сметану и перемешивают. Закуску заправляют соусом и подают к столу.

Закуска из курицы с овощами

Филе куриное – 700 г, огурцы соленые – 3 шт., картофель – 2 шт., морковь – 2 шт., горошек зеленый консервированный – 50 г, масло оливковое – 2 ст. ложки, майонез – 50 г, яйца – 2 шт., зелень кинзы – 3 ст. ложки, соль по вкусу.

Мясо мелко нарезают, обжаривают в масле, охлаждают и соединяют с нарезанными кружками огурцами, картофелем и морковью, рублеными яйцами и нашинкованной зеленью кинзы.

Закуску солят, заправляют майонезом и подают к столу, украсив зеленым горошком.

Холодная закуска по-армянски

Говядина отварная – 300 г, морковь – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., яйцо вареное – 1 шт., гранат – 1 шт., горошек зеленый консервированный – 1 ст. ложка, лимон – 1 шт, зелень петрушки – 1 ч. ложка.

Говядину нарезают мелкими кусочками и выкладывают ровным слоем на блюдо. Очищенное яйцо и морковь нарезают кубиками, смешивают с зернами граната, дольками очищенного лимона, измельченным луком, зеленым горошком, нашинкованной зеленью петрушки и выкладывают на кусочки мяса.

Закуска из баранины по-набельски

Баранина отварная – 150 г, масло растительное – 50 г, майонез – 2 ст. ложки, морковь – 1 шт., огурец соленый – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., перец сладкий – 1 шт., горошек зеленый консервированный – 2 ст. ложки, соль, перец.

Морковь и огурец нарезают мелкими кусочками. Лук и перец шинкуют. Мясо нарезают соломкой, смешивают с морковью, соленым огурцом, перцем, предварительно обжаренным в масле луком.

Закуску перемешивают, выкладывают на блюдо, поливают майонезом, украшают зеленым горошком и подают к столу.

Закуска из баранины с медом

Баранина отварная – 200 г, сыр – 200 г, груши – 2 шт., картофель – 1 шт., помидор – 1 шт., морковь – 1 шт., сок яблочный – 3 ст. ложки, мед – 2 ст. ложки, зелень петрушки измельченная – 2 ст. ложки.

Предварительно очищенные и нарезанные ломтиками груши соединяют с натертыми на крупной терке картофелем, морковью и сыром. Добавляют мелко нарезанное мясо и ломтики помидора, перемешивают и выкладывают на блюдо.

Поливают яблочным соком, заправляют медом и подают к столу, украсив зеленью петрушки.

Закуска из баранины с картофелем

Баранина отварная – 300 г, картофель – 2 шт., лук репчатый – 1 шт., чеснок – 3 дольки, майонез – 50 г, зелень петрушки – 2 ст. ложки, соль, перец.

Лук очищают, моют, шинкуют, смешивают с нарезанными кубиками картофелем, мясом и предварительно очищенным и истолченным чесноком. Солят, перчат, перемешивают, заправляют майонезом и подают к столу, украсив измельченной зеленью петрушки.

Мясная закуска с грибами и овощами

Баранина отварная – 200 г, филе куриное копченое – 100 г, вешенки – 100 г, перец сладкий – 1 шт., яйца – 3 шт., горошек зеленый консервированный – 3 ст. ложки, масло растительное – 2 ст. ложки, лук репчатый – 1 шт., морковь – 1 шт., майонез – 100 г, зелень петрушки и кинзы – 50 г, тмин, соль, перец красный молотый по вкусу.

Морковь нарезают кружочками. Яйца очищают и измельчают. Вареные вешенки рубят. Лук и сладкий перец очищают, нарезают кольцами, смешивают с грибами, солят, выкладывают на сковороду, добавляют масло и жарят на среднем огне в течение 10 минут, затем вливают немного воды и тушат до готовности. Баранину и мясо копченой курицы нарезают небольшими ломтиками, добавляют соль, красный молотый перец, тмин, морковь, яйца, тушеные овощи и грибы. Перемешивают, заправляют майонезом, укладывают горкой на блюдо, посыпают измельченной зеленью петрушки, украшают зеленым горошком, веточками кинзы и подают к столу.

Слоеная закуска с бараниной и брынзой

Баранина отварная – 300 г, брынза – 100 г, майонез – 100 г, изюм – 3 ст. ложки, яблоки – 2 шт., редис – 5 штук, корень петрушки – 1 шт., рис отварной – 100 г, зелень кинзы – 1 ст. ложка, соль.

Яблоки и редис очищают и нарезают кубиками, баранину – кусочками, брынзу натирают на крупной терке. На сервировочное блюдо слоями вы-кладывают кусочки мяса, тертую брынзу, рис, яблоки, редис, вымоченный в кипятке изюм и измельченный корень петрушки. Каждый слой солят, смазывают майонезом. Закуску украшают зеленью кинзы и подают к столу.

Закуска из вяленого мяса с капустой

Капуста – 500 г, баранина вяленая – 300 г, масло растительное – 70 г, чеснок – 2 дольки, уксус столовый – 2 ст. ложки, аджика – 1 ст. ложка, соль, перец, тмин по вкусу.

Капусту режут, отваривают в подсоленной воде, разминают вилкой, добавляют предварительно отваренную до мягкости и нарезанную кусочками вяленую баранину, соль, разведенную в уксусе аджику, толченый чеснок, перец и молотый тмин. Закуску выкладывают на блюдо и поливают маслом.

Мясной рулет с орехами

Говядина – 200 г, филе куриное – 100 г, орехи грецкие – 2 ст. ложки, масло сливочное – 2 ст. ложки, масло растительное – 1 ст. ложка, соль, перец.

Говядину хорошо отбивают, солят и перчат. Мясо курицы мелко нарезают. На говядину выкладывают кусочки куриного мяса и смесь из толченых орехов и растительного масла. Мясо сворачивают рулетом, перетягивают шпагатом и обжаривают в растопленном сливочном масле, после чего охлаждают и подают к столу, разрезав на куски.

Слоеная закуска с бараниной и творогом

Баранина отварная – 300 г, творог – 100 г, изюм – 3 ст. ложки, яблоки – 2 шт., редис – 5 штук, корень петрушки – 1 шт., рис отварной – 100 г, зелень кинзы – 1 ст. ложка, соль.

Яблоки и редис очищают и нарезают кубиками, баранину – кусочками, творог протирают через сито. На сервировочное блюдо слоями выкладывают кусочки мяса, тертый творог, рис, яблоки, редис, вымоченный в кипятке изюм и измельченный корень петрушки.

Закуску украшают зеленью кинзы и подают к столу.

Закуска из вяленого мяса с морковью

Морковь – 5 штук, баранина вяленая – 300 г, масло растительное – 70 г, чеснок – 2 дольки, уксус столовый – 2 ст. ложки, аджика – 1 ст. ложка, соль, перец, тмин по вкусу.

Очищенную морковь отваривают в подсоленной воде, разминают вилкой, добавляют предварительно отваренную до мягкости и нарезанную кусочками вяленую баранину, соль, разведенную в уксусе аджику, толченый чеснок, перец и молотый тмин.

Закуску выкладывают на блюдо и поливают маслом.

Закуска «Самарканд»

Баранина – 200 г, курица – 300 г, майонез – 200 г, горошек зеленый консервированный – 1 банка, яйца – 5 шт., яблоки – 2 шт., масло растительное – 2 ст. ложки, лук репчатый – 1 шт., сок лимонный – 2 ч. ложки, соль.

Лук очищают, моют и натирают на терке. Мясо и птицу отваривают, нарезают тонкими ломтиками, смешивают с луком, сбрызгивают лимонным соком и обжаривают в масле до золотистого цвета.

Перекладывают в глубокую миску, добавляют предварительно очищенные и нарубленные яйца, нарезанные кубиками яблоки, солят, перемешивают, выкладывают горкой на блюдо, заправляют майонезом и украшают зеленым горошком.

Пикантная закуска с хреном

Баранина отварная – 200 г, хрен тертый – 100 г, майонез – 100 г, лук репчатый – 1 шт., жир бараний – 1 ст. ложка, зелень петрушки – 1 ст. ложка, сок лимонный – 1 ч. ложка, сахар, соль по вкусу.

Лук очищают, моют, натирают на терке и обжаривают в жире. Мясо нарезают кубиками, солят, добавляют лук, смешанный с сахаром и лимонным соком хрен и мелко нарезанную зелень петрушки.

Закуску выкладывают горкой на блюдо, поливают майонезом и подают к столу.

Пряная закуска с кориандром

Баранина отварная – 300 г, орехи грецкие очищенные – 200 г, сметана – 100 г, майонез – 2 ст. ложки, свекла – 1 шт., морковь – 1 шт., кориандр молотый – 1 ст. ложка, соль, перец красный молотый.

Свеклу очищают и натирают на крупной терке. Морковь нарезают фигурными кусочками, мясо – кубиками. Соединяют свеклу и мясо, солят, перчат, добавляют измельченные орехи и кориандр. Закуску перемешивают, выкладывают на блюдо горкой, поливают смесью майонеза и сметаны и подают к столу, украсив кусочками моркови.

Мясная закуска с грибами и овощами

Баранина отварная – 200 г, филе куриное копченое – 100 г, вешенки – 100 г, перец сладкий – 1 шт., яйца – 3 шт., горошек зеленый консервированный – 3 ст. ложки, масло растительное – 2 ст. ложки, лук репчатый – 1 шт., морковь – 1 шт., майонез – 100 г, зелень петрушки и кинзы – 50 г, тмин, соль, перец красный молотый по вкусу.

Морковь нарезают кружочками. Яйца очищают и измельчают. Вареные вешенки рубят. Лук и сладкий перец очищают, нарезают кольцами, смешивают с грибами, солят, выкладывают на сковороду, добавляют масло и жарят на среднем огне в течение 10 минут, затем вливают немного воды и тушат до готовности. Баранину и мясо копченой курицы нарезают небольшими ломтиками, добавляют соль, красный молотый перец, тмин, морковь, яйца, тушеные овощи и грибы. Перемешивают, заправляют майонезом, укладывают горкой на блюдо, посыпают измельченной зеленью петрушки, украшают зеленым горошком, веточками кинзы и подают к столу.

Баранина с маринованной капустой

Баранина отварная – 300 г, капуста маринованная – 150 г, майонез – 150 г, горошек зеленый консервированный – 3 ст. ложки, картофель – 3 шт., яйца – 3 шт., огурцы соленые – 2 шт., лук репчатый – 1 шт., ябло-ки – 2 шт., помидор соленый – 1 шт., лимон – 1 шт., перец сладкий консервированный – 1 шт., перец красный молотый.

Мясо нарезают соломкой, добавляют нарезанные кубиками картофель и огурцы, нашинкованные лук и сладкий перец, рубленые яйца, натертые на крупной терке яблоки, нарезанную соломкой капусту и очищенный от кожицы и измельченный соленый помидор. Перемешивают, перчат, заправляют майонезом, выкладывают горкой на блюдо, украшают зеленым горошком, дольками очищенного лимона и подают к столу.

Острая баранина с баклажанами

Баранина отварная – 300 г, перец острый – 2 шт., баклажаны – 2 шт., масло растительное – 100 г, чеснок – 2 дольки, аджика – 2 ч. ложки, морковь – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., соль.

Очищенные баклажаны и морковь нарезают соломкой, добавляют нарезанный кольцами лук, измельченный острый перец и толченый чеснок.

Овощную массу выкладывают на сковороду с предварительно разогретым маслом и жарят в течение 3 минут.

Добавляют аджику, соль, вливают немного воды и тушат до готовности. Мясо пропускают через мясорубку, добавляют к овощам, перемешивают и тушат еще 2–3 минуты.

Готовую закуску охлаждают и подают к столу.

Закуска из жареной баранины

Баранина жареная – 300 г, майонез – 50 г, горошек зеленый консервированный – 3 ст. ложки, картофель – 3 шт., лук репчатый – 1 шт., огурцы – 2 шт., яблоко – 1 шт., салат зеленый – 1 пучок, зелень петрушки и базилика – 3 ст. ложки, сок лимонный – 3 ст. ложки, соль, перец по вкусу.

Лук очищают, моют и нарезают кольцами, картофель и огурцы – кубиками, половину пучка салата – соломкой.

Яблоко очищают и натирают на крупной терке. Ломтики мяса перемешивают с измельченной зеленью базилика и луком, солят, перчат, поливают лимонным соком и оставляют на 30 минут. Затем добавляют нарезанные картофель, салат, огурцы, натертое яблоко, горошек зеленый и перемешивают.

На блюдо кладут листья салата, выкладывают на них горкой приготовленную закуску, поливают майонезом, украшают веточками петрушки и подают к столу.

Закуска из баранины и редиса

Баранина отварная – 200 г, майонез – 50 г, яйца – 2 шт., редис – 10 шт., салат – 10 листьев, соль, перец красный молотый.

Мясо нарезают тонкими ломтиками, добавляют нарезанный кружочками редис, предварительно очищенные и нарубленные яйца, перец, соль, перемешивают и заправляют майонезом.

Листьями салата выстилают сервировочное блюдо, сверху выкладывают горкой приготовленную закуску.

Закуска из мяса курицы и огурцов

Филе куриное – 300 г, огурцы маринованные – 300 г, майонез – 200 г, яйцо – 1 шт., перец болгарский – 1 шт., лимон – 1 шт., зелень петруш-ки – 1 пучок, соль, перец по вкусу.

Отварное куриное мясо и маринованные огурцы мелко нарезают, солят, перчат и заправляют майонезом. Смесь выкладывают горкой в салатницу и украшают половинками яйца, кружками болгарского перца, очищенными дольками лимона и измельченной зеленью петрушки.

Мясная закуска с сыром и грибами

Баранина отварная – 500 г, майонез – 100 г, грибы маринованные – 100 г, сыр твердый – 100 г, рис отварной – 100 г, маслины черные – 10 шт., лук репчатый – 1 шт., масло растительное – 30 г, огурец соленый – 1 шт., зелень кинзы, соль.

Лук очищают, моют, шинкуют и обжаривают в масле. Сыр натирают на крупной терке, огурец нарезают кружочками, грибы – ломтиками. Мясо нарезают мелкими кубиками, солят, добавляют обжаренный лук, кружочки огурца, тертый сыр, рис и ломтики грибов.

Закуску заправляют майонезом, перемешивают, выкладывают горкой на блюдо и подают к столу, украсив веточками кинзы и маслинами.

Закуска из баранины с апельсинами и яблоками

Баранина отварная – 300 г, майонез – 100 г, апельсины – 2 шт., яблоки – 2 шт., яйца – 2 шт., сок лимонный – 1 ч. ложка, аджика – 1 ч. ложка, соль.

Яблоки очищают и натирают на крупной терке. Апельсины очищают и разделяют на дольки. Мясо нарезают тонкими ломтиками, солят, добавляют натертые яблоки, дольки апельсина, предварительно очищенные и нарубленные яйца. Перемешивают, сбрызгивают лимонным соком, выкладывают горкой на блюдо и поливают смесью майонеза и аджики.

Закуска из козлятины и мяса утки

Козлятина отварная – 300 г, мясо утки – 200 г, майонез – 100 г, горошек зеленый консервированный – 50 г, картофель отварной – 4 шт., паста томатная – 2 ст. ложки, огурец – 1 шт., морковь – 1 шт., аджика – 1 ст. ложка, соль, перец.

Мясо нарезают тонкими ломтиками, огурцы, морковь и картофель – соломкой.

Подготовленные компоненты солят, перчат, перемешивают, заправляют смесью майонеза, томатной пасты и аджики, выкладывают горкой на блюдо, украшают зеленым горошком и подают к столу.

Закуска из бараньего легкого

Легкое баранье – 500 г, майонез – 100 г, лук репчатый – 2 шт., масло растительное – 2 ст. ложки, лук зеленый – 1 пучок, соль, перец – 1 ч. ложка.

Баранье легкое тщательно промывают, замачивают на 2 часа в холодной воде, затем отваривают с добавлением соли. Лук очищают, моют, нарезают кольцами и обжаривают в масле.

Готовое легкое мелко нарезают, смешивают с обжаренным луком, перчат, заправляют майонезом и выкладывают горкой на блюдо, украсив измельченным зеленым луком.

Говяжья печень с грибами

Печень говяжья – 300 г, сметана – 100 г, грибы маринованные – 150 г, помидоры – 3 шт., огурцы – 2 шт., лук репчатый – 2 шт., перец болгарский – 2 шт., чеснок – 2 дольки, зелень петрушки – 2 ст. ложки, сок лимонный – 2 ст. ложки, соль.

Помидоры, огурцы и грибы нарезают ломтиками, добавляют нарезанную кубиками отварную печень, предварительно очищенный и истолченный чеснок, нашинкованные лук и болгарский перец, солят и перемешивают.

Заправляют смесью лимонного сока и сметаны, украшают зеленью петрушки и подают к столу.

Закуска из бараньего сердца и сыра

Сердце баранье – 300 г, рис отварной – 100 г, сыр – 100 г, сметана – 150 г, чеснок – 2 дольки, лук репчатый – 2 шт., уксус яблочный – 1 ст. ложка, зелень кинзы – 3 ст. ложки, соль.

Лук очищают, моют и натирают на крупной терке. Сердце нарезают ломтиками, смешивают с луком, поливают уксусом, солят и оставляют на 20 минут.

Затем добавляют рис, нарезанный кубиками сыр, измельченную зелень кинзы, перемешивают, выкладывают горкой на блюдо, поливают смесью сметаны и толченого чеснока.

Затем украшают веточками кинзы и подают к столу.

Камбала на шпажках с фруктами

Филе камбалы – 800 г, апельсины – 3 шт., бананы – 3 шт., йогурт молочный – 350 г, майонез – 50 г, сок лимонный – 1 ст. ложка, масло растительное – 2 ст. ложки, соль, перец красный – 1 ч. ложка.

Филе камбалы моют, обсушивают салфеткой, сбрызгивают лимонным соком, нарезают ломтиками шириной 2 см и длиной 7 см, солят, перчат.

Апельсины нарезают кружками толщиной 0,5 см, каждый кружок делят пополам, бананы нарезают кружками толщиной 1,5 см и сбрызгивают лимонным соком. Нанизывают фрукты на шпажки, чередуя с ломтиками филе, смазывают маслом и запекают в духовке. Для приготовления соуса смешивают йогурт, майонез, соль, перец. Готовую рыбу посыпают зернами красного перца и подают к столу с соусом и белым хлебом.

Жареный окунь с лисичками

Филе окуня – 500 г, лисички консервированные – 200 г, вино белое – 100 мл, сметана – 150 г, огурец – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., укроп – 1 ст. ложка, масло топленое – 2 ст. ложки, мука – 2 ст. ложки, горчица – 2 ст. ложки, сок лимонный – 1 ст. ложка, соль, перец.

Филе окуня сбрызгивают лимонным соком, солят, перчат и обваливают в муке. Сковороду разогревают и жарят рыбу в масле по 2 минуты с каждой стороны. Лук шинкуют, огурцы нарезают кружками. Рыбу снимают со сковороды, в том же масле обжаривают лук, добавляют огурец, лисички и тушат 5 минут. Затем содержимое сковороды заливают вином, кладут горчицу, сметану и доводят до кипения. Добавляют соль, перец, мелко нарубленный укроп, рыбу и тушат еще 5 минут. Охлаждают и подают к столу.

Креветки «Принцесса»

Креветки – 12 шт., морковь мелкая – 500 г, грудинка – 12 ломтиков, кукуруза молодая – 250 г, сок томатный с мякотью – 200 г, масло растительное – 60 г, бульон овощной – 4 ст. ложки, имбирь, лук зеленый, мелисса, листья шалфея, соль, перец красный жгучий – 1 шт.

Кукурузные початки разрезают каждый на 2 части вдоль, морковь очищают, моют и также разрезают каждую вдоль пополам, лук нарезают кусочками, равными по длине моркови. Мелиссу и перец измельчают.

С шеек креветок удаляют хитиновый покров, оставив только хвостовой плавник, разрезают их пополам и потрошат. На каждую половинку креветки кладут по листику шалфея и снова складывают две половинки вместе, оборачивают их ломтиком грудинки, скалывают шпажкой.

Имбирь обжаривают в масле, вынимают его и в этом же масле обжаривают жгучий перец и травы, добавляют морковь, кукурузу, лук, заливают бульоном и тушат 6 минут, не допуская размягчения овощей. Добавляют томатный сок и соль. Креветки жарят, не снимая со шпажек, в раскаленном масле по 2–3 минуты с каждой стороны, затем подают к столу вместе с овощами и имбирем.

Налим, запеченный с баклажанами

Налим – 1 кг, масло растительное – 5 ст. ложек, паста томатная – 100 г, баклажаны – 1 кг, мука – 3 ст. ложки, жир – 1 ст. ложка, зелень петрушки, соль, перец.

Подготовленную рыбу нарезают порционными кусками, солят, перчат и жарят в масле до полуготовности, добавляют томатную пасту.

Баклажаны моют, удаляют плодоножки, нарезают кружками, солят, оставляют на 20 минут, затем обсушивают, обваливают в муке и обжаривают в масле. Выкладывают рыбу в смазанный жиром сотейник, сверху кладут баклажаны, вливают несколько ложек горячей воды, 1 ст. ложку масла и запекают в духовом шкафу.

Украшают рыбу рубленой зеленью петрушки и подают к столу в той емкости, в которой она готовилась.

Рыба, фаршированная сыром

Филе рыбы – 1 кг, сыр твердый – 50 г, яйца – 2 шт., масло растительное – 70 г, мука – 3 ст. ложки, зелень – 3 ст. ложки, соль, перец.

Филе рыбы отбивают, натирают солью и перцем. На середину филе кладут кусочек сыра, сворачивают рулетом, обваливают в муке, взбитых яйцах и жарят в масле до готовности. Подавая к столу, посыпают зеленью.

Мидии в соусе

Мидии – 10 шт., лук репчатый – 1 шт., мука – 1 ст. ложка, масло сливочное – 1 ст. ложка, масло растительное – 2 ст. ложки, лист лавровый – 2 шт., сок лимонный – 2 ст. ложки, зелень петрушки, соль.

Отваривают мидии в раковинах в подсоленной воде с луком и лавровым листом. Когда раковины раскроются, вынимают мидии из отвара, освобождают от раковин и перекладывают в салатник. Муку растирают с растительным маслом, разводят отваром. Варят 10 минут, снимают с огня и заправляют сливочным маслом и лимонным соком. Заливают этим соусом мидии и украшают измельченной зеленью петрушки.

Запеченная стерлядь с грибным соусом

Стерлядь – 600 г, яйцо – 1 шт., сухари панировочные – 1 ст. ложка, масло сливочное – 20 г, масло растительное – 1 ст. ложка, шампиньоны – 10 шт., лимон – 1 шт., сахар – 1 ч. ложка, соль, перец.

Подготовленную рыбу солят, перчат, обмакивают во взбитое яйцо и сухари. Сковороду смазывают сливочным маслом, выкладывают на нее рыбу, сбрызгивают растительным маслом и запекают в духовке.

Лимон и шампиньоны нарезают тонкими дольками. Из головы и хвоста рыбы варят 1 стакан бульона, процеживают и отваривают в нем шампиньоны.

Добавляют в бульон несколько долек лимона, соль, сахар и доводят до кипения. Перед подачей к столу рыбу выкладывают на блюдо и заливают охлажденным бульоном с грибами.

Кальмары, тушенные с рисом

Кальмары – 250 г, рис – 150 г, лук репчатый – 2 шт., масло сливоч-ное – 50 г, мука – 1 ст. ложка, молоко – 30 мл, зелень, соль.

Кальмары очищают от пленки и хорошо промывают в проточной холодной воде, потрошат и снова моют. Нарезают крупной соломкой, солят, обваливают в муке и обжаривают в масле. Рис варят до полуготовности.

Лук очищают, моют, нарезают тонкими кольцами, слегка обжаривают в масле, через 5 минут посыпают мукой и, помешивая, жарят еще 5–7 минут. Затем смешивают с рисом и кальмарами, доливают молоко, солят и добавляют масло.

Тушат на слабом огне 25–30 минут, накрыв сковороду крышкой. Готовые кальмары перекладывают на блюдо, посыпают нарубленной зеленью и сразу же подают к столу.

Треска «Пикантная»

Филе трески – 800 г, сок лимонный – 50 мл, сало копченое – 100 г, лук репчатый – 4 шт., чеснок – 4 дольки, зелень петрушки – 30 г, сухари панировочные – 2 ст. ложки, помидоры консервированные – 800 г, соль, перец.

Рыбное филе поливают лимонным соком, солят. Сало нарезают узкими полосками и растапливают на сковороде. Очищенный лук и дольки чеснока мелко нарезают и тушат на растопленном сале. Добавляют в эту смесь мелко нарезанную петрушку, панировочные сухари и еще немного тушат. Помидоры нарезают крупными кубиками и вместе с выделившимся томатным соком выкладывают в плоскую форму.

Сверху кладут рыбное филе, заливают его луковой смесью и перчат. Рыбу запекают в духовке 15–20 минут, охлаждают и подают к столу.

Рыба с орехами

Рыба морская – 1 кг, миндаль очищенный – 100 г, изюм – 50 г, поми-доры – 500 г, масло растительное – 100 г, соль, перец.

Рыбу очищают, моют, натирают солью и перцем, слегка обжаривают в масле. Затем поливают рыбу маслом и ставят запекать в разогретую духовку. Время от времени сбрызгивают рыбу маслом. Орехи и изюм поджаривают в 2 ст. ложках масла, убирают их со сковороды и кладут помидоры, посыпанные солью и перцем. Тушат их до тех пор, пока они не распадутся на части. Помидоры протирают через сито, ставят еще раз на небольшой огонь и дают соусу немного загустеть. Рыбу выкладывают на блюдо, заливают соусом и украшают орехами и изюмом.

Рыба по-астурийски

Треска или навага – 300 г, вино белое – 70 мл, вода – 1 стакан, лук репчатый – 1 шт., масло оливковое – 50 г, шампиньоны – 80 г, мука – 1 ст. ложка, гвоздика, кориандр, соль, перец.

Лук очищают, моют, измельчают и обжаривают в 3 ст. ложках масла, добавляют муку и пережаривают ее вместе с луком. Доливают воду и размешивают соус, чтобы не было комочков, затем добавляют вино, соль и перец.

Рыбу выкладывают на смазанную маслом сковороду, заливают соусом и тушат на слабом огне. Грибы очищают, мелко нарезают и тушат в оставшемся масле. За 10 минут до подачи к столу выкладывают грибы с рыбой на блюдо и немного охлаждают.

Рыбные лепешки

Филе рыбы – 500 г, мука – 1 ст. ложка, масло растительное – 70 г, яйцо – 1 шт., вино белое – 1 ст. ложка, помидор – 1 шт., имбирь, кориандр, зелень кинзы и укропа – 1 ст. ложка, зелень петрушки – 2 ст. ложки, салат зеленый – 4 листа, соль, перец по вкусу.

Рыбное филе пропускают через мясорубку, смешивают с мукой, яичным желтком, 1 ст. ложкой масла и нарубленной зеленью. Добавляют соль, перец и пряности. Белок с вином взбивают с помощью миксера в крутую пену и добавляют в фарш.

Формуют лепешки толщиной 1 см и жарят их в масле с обеих сторон до образования светло-золотистой корочки.

Помидор нарезают тонкими ломтиками. Готовые лепешки разрезают пополам, на блюде раскладывают листья салата, на них выкладывают лепешки и украшают их ломтиками помидора и зеленью.

Закуска с сельдью и овощами

Картофель – 2 шт., яблоко – 1 шт., яйцо – 3 шт., филе сельди – 200 г, свекла – 1 шт., майонез – 50 г, горчица – 1 ст. ложка, зелень укропа и петрушки – 3 ст. ложки, соль, перец.

Картофель и яйца очищают, нарезают кружочками, филе сельди – мелкими кусочками. Яблоко и свеклу очищают и натирают на крупной терке по отдельности. Кружки картофеля раскладывают на блюде, на них выкладывают кусочки сельди и накрывают кружочками яиц. Сверху выкладывают натертое яблоко. Свеклу соединяют с майонезом и горчицей, солят, перчат, перемешивают и аккуратно выкладывают поверх яблока.

Готовую закуску украшают рубленой зеленью и подают к столу.

Серебряный осетр

Осетрина – 1 кг, желатин – 2 ст. ложки, лист лавровый – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., морковь – 1 шт., огурец – 1 шт., лимон – 1 шт., грибы консервированные – 2 ст. ложки, корень петрушки – 1 шт., корень сельдерея – 1 шт., зелень петрушки – 5 веточек, зелень сельдерея – 5 веточек, перец черный горошком – 5 шт.

Подготовленную рыбу отваривают с луком и специями, охлаждают, очищают от кожи, вынимают кости, нарезают широкими ломтиками и выкладывают на большое блюдо. Отвар, в котором варилась рыба, процеживают, добавляют в него предварительно замоченный в теплой воде желатин, доводят до кипения при постоянном помешивании. Охлаждают до комнатной температуры. Морковь, огурец и лимон очищают и нарезают ломтиками.

Рыбу украшают нарезанными овощами, ломтиками лимона, разрезанными на половинки грибами, веточками петрушки и сельдерея. Каждый из этих продуктов, перед тем как положить на рыбу, смачивают в застывающем рыбном отваре. Через полчаса заливают рыбу частью охлажденного отвара слоем в 1,5 см. Когда он застынет, заливают остальным отваром. Охлаждают до полного застывания.

Огурцы с секретом

Огурцы соленые – 4 шт., филе рыбы – 200 г, майонез – 100 г, горчи-ца – 1 ч. ложка, зелень петрушки – 1 ст. ложка, виноград маринованный – 1 ч. ложка, соль и перец по вкусу.

Огурцы разрезают на половинки вдоль, вынимают сердцевину. Филе рыбы варят в подсоленной воде, пропускают через мясорубку, заправляют фарш перцем, горчицей и майонезом. Половинки огурцов наполняют полученной смесью, укладывают на тарелку, поливают майонезом, украшают рубленой зеленью петрушки, маринованным виноградом.

Закуска из сельди с зеленым горошком

Филе сельди – 200 г, горчица – 50 г, масло растительное – 50 г, зелень укропа – 50 г, горошек зеленый – 100 г, лук репчатый – 1 шт.

Филе сельди слегка отбивают, придают ему форму пластинок, смазывают с двух сторон горчицей, выкладывают в селедочницу, заливают маслом и ставят на 24 часа в холодильник. Лук очищают, моют, нарезают кольцами.

Перед подачей к столу филе нарезают, посыпают зеленым горошком, сворачивают трубочками, украшают зеленью, кольцами репчатого лука и заливают маслом, в котором выдерживалась сельдь.

Рулет из телятины

Лопатка телячья – 500 г, печень телячья – 500 г, хлеб белый – 100 г, лук репчатый – 1 шт., шпик – 100 г, зелень петрушки – 20 г, соль, перец, по вкусу.

Лопатку тщательно моют, обсушивают. Мясо отделяют от костей, очищают, нарезают широкими плоскими кусками, посыпают солью, перцем и оставляют на 40–50 минут. Печень вымачивают, очищают от пленок, протоков, нарезают кусками, жарят со шпиком и репчатый луком, слегка тушат. Охлаждают, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в холодном молоке или воде хлебом. В полученную массу добавляют молотый перец, мелко нарезанную зелень петрушки, соль, все перемешивают и небольшими порциями вводят в бульон.

Фарш укладывают на подготовленные куски телятины и заворачивают в виде рулета, перевязывают его шпагатом или толстой ниткой и запекают в духовке, поливая время от времени выделившимся соком.

Готовый рулет кладут под пресс и ставят на некоторое время в холодное место. После полного остывания блюда снимают с него шпагат, рулет нарезают тонкими ломтиками, раскладывают на блюде.

Рулет из кальмаров

Кальмары – 1 кг, хлеб пшеничный – 1 ломтик, лук репчатый – 1 шт., чеснок – 1 долька, масло растительное – 2 ст. ложки, сыр твердый – 100 г, яйца – 2 шт., зелень – 10 г, соль, перец.

Очищенные кальмары, лук, чеснок, хлеб пропускают через мясорубку, вливают масло и тщательно вымешивают. Полученный фарш выкладывают на пищевую пленку слоем в 1,5 см.

Сыр натирают на мелкой терке, яйца очищают, мелко нарезают, зелень шинкуют.

На фарш выкладывают сыр, яйца и зелень, солят, перчат. Фарш сворачивают рулетом, закрепляют пленку и варят 15 минут.

После приготовления пленку снимают. Рулет охлаждают, нарезают ломтиками, выкладывают на блюдо, украшают зеленью.

Рыба в желе

Рыба – 1 кг, лук репчатый – 1 шт., лимон – 1 шт., морковь – 1 шт., зелень петрушки – 1 ст. ложка, лист лавровый – 2 шт., желатин – 2 ч. ложки, сахар – 1 ч. ложка, соль, перец.

Лимон разрезают на две половины. Из одной отжимают сок, другую чистят и нарезают тонкими ломтиками. Рыбу очищают, потрошат, промывают холодной водой, нарезают небольшими кусочками, складывают в кастрюлю, добавляют лук, морковь, лавровый лист, соль, перец, заливают кипящей водой и варят.

Готовую рыбу осторожно вынимают из бульона, укладывают в глубокое блюдо, накрывают крышкой и ставят на холод. Бульон процеживают через 2 слоя марли, добавляют сахар, сок лимонный.

Желатин размачивают в холодной воде и вводят в процеженный бульон.

Кастрюлю ставят на огонь, помешивая, доводят до кипения. Готовый бульон охлаждают.

Рыбу украшают ломтиками лимона, зеленью петрушки, заливают Приготовленным бульоном и ставят в холодное место до полного застывания.

Сельдь со сметанным соусом

Филе сельди малосольной – 300 г, яблоки – 200 г, перец красный сладкий – 1 шт., перец зеленый сладкий – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., сыр твердый – 100 г, сок лимонный – 3 ст. ложки, зелень укропа – 1 ст. ложка, салат зеленый – 4 листа, сметана – 100 г, соль, перец.

Филе сельди нарезают небольшими ломтиками. Яблоки и перец красный и зеленый очищают, нарезают кубиками, перемешивают. Лук очищают, моют и мелко нарезают, соединяют с сельдью. Сбрызгивают лимонным соком.

Для приготовления соуса сыр нарезают кубиками, смешивают с рубленым укропом, лимонным соком, перцем, солью, добавляют сметану. Заправляют сметанным соусом готовую закуску, выкладывают ее горкой на блюдо, выстеленное салатными листьями.

Грибная закуска с огурцами

Грибы белые сухие – 200 г, лук репчатый – 100 г, огурцы соленые – 240 г, масло растительное – 50 г, соль и перец по вкусу.

Сухие грибы замачивают на 2 часа, затем варят в этой же воде до готовности, охлаждают и нарезают соломкой. Репчатый лук нарезают полукольцами и жарят до золотистого цвета. Огурцы нарезают соломкой. Все ингредиенты смешивают, заправляют солью, перцем и растительным маслом.

Готовую закуску ставят в холодильник на 1–2 часа.

Икра из грибов

Грибы белые сухие – 20 г, грибы маринованные – 70 г, масло растительное – 15 г, репчатый лук – 50 г, лук зеленый – 20 г, столовый уксус – 5 г, чеснок – 1 долька, соль и перец по вкусу.

Подготовленные сушеные грибы варят до готовности, охлаждают и пропускают через мясорубку. Маринованные грибы промывают в холодной воде и рубят на кусочки. Нарезанный репчатый лук пассеруют в растительном масле, добавляют грибы и тушат 10–15 минут. Грибную икру заправляют толченым чесноком, уксусом, перцем, солью, выкладывают в салатник и посыпают мелко нарезанным зеленым репчатый луком.

Закуска с креветками

Майонез «Магги» – 200 г, бульон овощной «Магги» – 1 кубик, кревет-ки – 100 г, икра красная – 50 г, шампиньоны – 100 г, яйца вареные – 6 шт.

Кубик овощного бульона растворяют в горячей воде, опускают туда очищенные креветки и варят до готовности. Готовых креветок нарезают мелкими кусочками. Вымытые и очищенные грибы нарезают кусочками, добавляют немного воды и припускают в течение 10–15 минут. Яйца очищают, разрезают каждое на 4 части, укладывают в салатник.

В смесь из грибов, креветок и красной икры добавляют майонез, выкладывают закуску на дольки яиц.

Закуска из помидоров с тунцом

Помидоры – 4 шт., кукуруза консервированная – 300 г, тунец консервированный – 100 г, чеснок – 1 долька, заливка из консервов тунца – 50 г, зелень петрушки – 30 г, уксус виноградный – 20 г, соль, перец красный молотый по вкусу.

С помидоров срезают верхушки и осторожно вынимают ложкой мякоть. Кукурузу и кусочки консервированного тунца смешивают с заливкой и уксусом, добавляют петрушку, измельченный чеснок, соль и перец.

Полученным фаршем наполняют помидоры. При подаче к столу посыпают нарезанной зеленью.

Закуска из помидоров с ветчиной

Помидоры – 4 шт., кукуруза консервированная – 300 г, ветчина – 100 г, яйца вареные – 2 шт., чеснок – 1 долька, сливки – 100 г, зелень петрушки, уксус виноградный – 20 г, соль, перец красный молотый по вкусу.

С помидоров срезают верхушки и осторожно вынимают ложкой мякоть.

Кукурузу, рубленые яйца и нарезанную кусочками ветчину смешивают со сливками и уксусом, добавляют петрушку, нашинкованный чеснок, соль и перец. Полученным фаршем наполняют помидоры. При подаче к столу посыпают нарезанной зеленью.

Закуска из сельдерея с коньяком

Сельдерей – 8 шт., авокадо – 1 шт., сыр твердых сортов – 200 г, сок лимонный – 50 г, коньяк – 1 ст. ложка, соль и перец по вкусу.

Сельдерей очищают от ботвы, моют и разрезают на кусочки длиной около 10 см. Авокадо разрезают пополам, удаляют косточку и вынимают мякоть. Тертый сыр, сок лимонный и коньяк смешивают с мякотью авокадо до получения однородной массы, добавляют соль и перец. Готовую массу набирают кондитерским шприцем и выкладывают на кусочки сельдерея.

Закуску ставят в холодильник на 1–2 часа. К столу подают с гренками.

Закуска из артишоков с вином

Артишоки – 4 шт., уксус виноградный – 50 г, вино красное – 70 г, сахар – 5 г, горчица – 5 г, желтки яичные – 3 шт., масло оливковое – 50 г, лук репчатый – 50 г, чеснок – 1 долька, эстрагон – 10 г, соль и перец по вкусу.

Артишоки очищают от верхних листьев, срезают верхушку и варят подсоленной воде не более 40 минут.

Красное вино смешивают с виноградным уксусом и сахаром, добавляют горчицу, соль и перец. Желтки растирают, смешивают с оливковым маслом, репчатый лук мелко шинкуют, чеснок растирают, все ингредиенты добавляют в соус. Вареные артишоки охлаждают, выкладывают в порционные тарелки, сверху заливают приготовленным соусом.

Блюдо украшают нарезанными листочками эстрагона.

Закуска из фенхеля с белым вином

Фенхель – 800 г, сок лимонный – 50 г, груши – 600 г, масло сливочное – 20 г, бекон – 150 г, вино белое – 100 г, сыр – 150 г, перец – по вкусу.

Фенхель очищают и разрезают на 6 частей, слегка сбрызгивают лимонным соком.

Груши очищают, удаляют сердцевину и разрезают на 6 частей. Бекон нарезают тонкими ломтиками, в каждый заворачивают дольку груши.

Подсоленную воду доводят до кипения и бланшируют в ней фенхель не менее 5 минут, после чего откидывают на сито и дают воде стечь.

Духовой шкаф нагревают до 220° С. Форму смазывают слоями и слоями выкладывают бекон, груши и фенхель, заливают белым вином и перчат, сверху покрывают ломтиками сыра. Выпекают в течение 15–20 минут.

Перед подачей к столу следует охладить.

Помидоры, фаршированные сыром

Лук репчатый – 1 шт., масло сливочное – 20 г, бульон мясной – 1 л, рис длиннозерный – 200 г, сыр плавленый – 60 г, зелень укропа и петрушки – 50 г, помидоры – 8 шт., сыр гауда – 60 г, соль, перец по вкусу.

Репчатый лук очищают и нарезают мелкими кубиками. Масло сливочное разогревают в кастрюле и тушат в нем репчатый лук. Затем доливают мясной бульон и доводят его до кипения. Добавляют рис, накрывают кастрюлю крышкой и варят на слабом огне 20 минут.

Плавленый сыр разминают вилкой, зелень шинкуют и добавляют к рису. Помидоры моют, срезают с них верхушку, вынимают мякоть и заправляют изнутри солью и перцем.

Начиняют помидоры приготовленным фаршем. Сыр гауда натирают на терке и посыпают им помидоры. Запекают в разогретой до 180° С духовке в течение 2–3 минут.

Перед подачей к столу блюдо охлаждают и посыпают оставшейся зеленью.

Холодная закуска из шпрот

Шпроты – 1 банка, огурец – 1 шт., яйца вареные – 2 шт., сухарики «Кириешки» – 1 пакет, майонез по вкусу.

Шпроты разминают в глубокой тарелке, огурец и яйца очищают, мелко режут, добавляют сухарики, заправляют майонезом и перемешивают.

Данную закуску без сухариков можно использовать в качестве бутербродной пасты.

Грибки из яиц

Помидоры – 8 шт., яйца – 10 шт., яблоко – 1 шт., огурец – 1 шт., корень сельдерея – 40 г, салат зеленый – 50 г, горошек зеленый – 30 г, морковь – 1 шт., майонез – 50 г, зелень петрушки, соль и перец по вкусу.

Яблоко моют и очищают, корень сельдерея натирают на терке с крупными отверстиями или нарезают тонкой соломкой, огурцы и вареную морковь – кубиками, салат зеленый шинкуют. К нарезанным овощам добавляют горошек зеленый, заправляют майонезом, солят и перчат. Яйца варят.

Желтки двух яиц протирают сквозь сито. У оставшихся яиц срезают утолщенный конец так, чтобы они устойчиво держались на тарелке. У помидоров срезают плодоножку, удаляют семена и немного мякоти, накрывают каждым помидором тонкий конец вареных яиц.

После этого на помидоры спичкой наносят белые точки из майонеза, нижнюю часть яйца смазывают майонезом и посыпают тертым желтком.

В широкую тарелку с плоским дном выкладывают заправленный майонезом салат, сверху – грибки. Украшают листиками салата или зеленью петрушки.

Тюльпаны из помидоров

Помидоры крепкие – 6 шт., творог – 3 ст. ложки, желток яичный – 1 шт., сметана – 1 ст. ложка, зелень укропа – 1 ст. ложка, зелень базилика – 1 ст. ложка, зелень петрушки – 1 ст. ложка, лук зеленый измельченный – 1 ст. ложка, соль, перец по вкусу.

Помидоры надрезают крест-накрест и вынимают сердцевину. Творог растирают со сметаной, добавляют измельченную зелень, лук, мякоть помидоров, соль и перец, тщательно разминают, излишек сока сливают.

Полученной массой наполняют помидоры. Яичный желток отделяют от белка, измельчают и кладут по 1 кусочку в середину каждого помидора.

Это блюдо украшают веточками укропа, охлаждают и подают к столу.

Закусочный торт из печени

Печень говяжья – 800 г, яйцо – 1 шт., мука – 2 ст. ложки, масло растительное – 50 г, морковь – 500 г, лук репчатый – 500 г, майонез – 100 г, зелень укропа и петрушки – 1 пучок, соль, перец, специи по вкусу.

Печень очищают от пленок и прожилок, пропускают через мясорубку, добавляют сырое яйцо, муку, соль, перец и специи, тщательно перемешивают и выпекают 4–5 блинчиков на растительном масле.

Готовят начинку для торта. Морковь натирают на крупной терке, репчатый лук шинкуют, тушат на растительном масле 15–20 минут. Добавляют майонез и мелко нарезанную зелень.

Каждый блин смазывают начинкой и укладывают друг на друга в виде торта. Сверху поливают майонезом и посыпают мелко нарезанной зеленью.

Закуска из анчоусов со сладким перцем

Анчоусы – 200 г, перец сладкий – 700 г, масло оливковое – 100 г, уксус – 50 г.

Перец очищают от семян, моют и нарезают крупными полосками. Филе анчоусов выпекают в духовке в течение 3–4 минут. В большое плоское блюдо выкладывают полоски перца и филе анчоусов, поливают оставшимся оливковым маслом и уксусом.

Буше с креветками

Тесто слоеное пресное – 400 г, креветки вареные – 400 г, майонез – 150 г, кукуруза сладкая консервированная – 1 банка.

Из пресного слоеного теста выпекают 15 буше. Креветки очищают, оставляют только шейки, перемешивают их с майонезом и начиняют получившейся массой буше. В отдельной тарелке подают консервированную кукурузу.

Рулет закусочный

Сало – 300 г, филе морской рыбы – 200 г, яйца – 3 шт., молоко – 60 г, морковь – 1 шт., чеснок – 2 дольки, масло растительное – 100 г, соль, перец красный молотый по вкусу.

Сало нарезают тонкими кусками прямоугольной формы, отбивают, натирают измельченным чесноком, посыпают солью, перцем. Морковь нарезают мелкими кубиками, отваривают до мягкости. На подготовленное сало укладывают отбитое филе рыбы, сверху кладут слой омлета с морковью. Для приготовления омлета яйца смешивают с молоком, выливают на горячую сковороду с маслом и посыпают мелкими кубиками отварной моркови. Приготовленные слои сала, рыбы и омлета заворачивают в виде рулета, перевязывают нитками, жарят в духовке до образования корочки и тушат в небольшом количестве бульона в течении 30 минут до готовности. Готовый рулет охлаждают.

Закуска из филе анчоусов с рыбным фаршем

Анчоусы – 200 г, фарш рыбный – 300 г, масло растительное – 30 г, яйца – 10 шт., огурцы маринованные – 10 шт., горошек зеленый консервированный – 1 банка.

Подготовленное филе анчоусов смазывают фаршем из судака или сома, укладывают на смазанный растительным маслом противень. Запекают в разогретой духовке в течение 15 минут. Яйца очищают, нарезают кружочками, огурцы – дольками. Укладывают яйца и огурцы на анчоусы и охлаждают.

Перед подачей к столу украшают консервированным зеленым горошком.

Закуска из гусиной печени

Печень гусиная – 250 г, желе – 200 г, масло растительное – 50 г, лук репчатый – 100 г, уксус столовый – 3 ст. ложки.

Гусиную печень очищают, промывают, нарезают кубиками и жарят в течение 4 минут на раскаленном растительном масле. Вынимают, укладывают на тарелки и охлаждают.

Репчатый лук очищают, нарезают кольцами и посыпают ими куски печени. Поливают уксусом, сверху красиво укладывают желе.

Профитроли с фаршем из раков

Мука пшеничная – 300 г, масло сливочное – 100 г, яйцо – 10 шт., вода – 300 мл, пюре из раков – 250 г, желе из рыбы – 150 г, арахис – 100 г, соль по вкусу.

Воду доводят до кипения, добавляют масло, соль. Как только масло растопится, всыпают предварительно просеянную муку и варят 5–6 минут, непрерывно помешивая. Тесто охлаждают до 60–70° С и постепенно вводят сырые яйца, хорошо вымешивая до получения однородной массы.

Тесто перекладывают в кондитерский мешок с круглой насадкой диаметром 1 см и выкладывают на смазанный маслом противень в виде мелких пуговиц. Расстояние между профитролями должно быть 2–3 см.

Выпекают 20–25 минут при 200° С. После этого температуру уменьшают до 100 °С и подсушивают профитроли, чтобы они не осели.

Полученные профитроли наполняют пюре из раков, выкладывают на большое блюдо и заливают желе. Ставят в холодильник и охлаждают.

Перед подачей к столу посыпают измельченным арахисом.

Ананас, фаршированный креветками

Ананас – 1 шт., креветки варено-мороженые – 400 г, масло оливковое – 2 ст. ложки, майонез – 4 ч. ложки, коньяк – 2 ч. ложки, горчица – 1 ч. ложка, сахар – 1 ч. ложка, сок лимонный – 1 ч. ложка, зелень петрушки – 1 ч. ложка, соль, перец красный молотый по вкусу.

Ананас разрезают вдоль пополам, мякоть вынимают и нарезают ломтиками. Креветок отваривают в подсоленной и подкисленной лимонным соком воде, очищают. Полость ананаса заполняют креветками, смешанными с мякотью ананаса.

Для соуса горчицу растирают с сахаром, солью, перцем, добавляют коньяк, масло, майонез.

При подаче фаршированный ананас украшают зеленью и ломтиками лимона. Соус подают отдельно.

Ананас, фаршированный салатом

Ананас – 1 шт., мясо креветок отварное – 500 г, шампиньоны вареные – 75 г, киви – 100 г, мандарины – 100 г, зелень петрушки – 20 г, коньяк – 20 г, масло оливковое – 1 ст. ложка, уксус яблочный – 1 ч. ложка, ли-кер – 1 ст. ложка

Ананас разрезают вдоль на две части. Мякоть вырезают и нарезают кубиками.

Для салата мясо креветок маринуют с коньяком и рубленой зеленью. Грибы и фрукты нарезают ломтиками, добавляют креветки, заправляют яблочным уксусом и оливковым маслом.

В половинки ананаса кладут грибы с фруктами, после чего поливают их ликером. Закуску украшают зеленью и фруктами, входящими в состав салата.

Авокадо под абрикосовым соусом

Авокадо – 2 шт., масло из грецких орехов – 2 ст. ложки, курага – 100 г, сок абрикосовый – 150 мл, уксус яблочный – 2 ст. ложки.

В комбайне готовят однородную смесь из абрикосового сока, кураги, орехового масла и яблочного уксуса.

Затем очищают авокадо от кожуры, вынимают косточки, нарезают тонкими ломтиками, раскладывают на тарелки и поливают абрикосовым соусом.

Авокадо с сыром

Авокадо – 2 шт., сыр рокфор – 200 г, масло сливочное – 2 ст. ложки, вино белое сухое – 1 ст. ложка, базилик рубленый – 1 ч. ложка, сливки – 4 ст. ложки, перец красный молотый – 1 ч. ложка, маслины – 2 ст. ложки.

Авокадо разрезают пополам, удаляют косточки, очищают от кожицы и нарезают кубиками. Сыр разминают, добавляют размягченное масло, вино, базилик и сливки, массу тщательно взбивают и раскладывают на кубики авокадо.

Перед подачей слегка перчат и украшают маслинами.

Кильки под белым соусом

Кильки – 300 г, овощи маринованные – 150 г, вино белое – 1 /2 стакана, сметана – 1 /2 стакана, соус белый – 1 /2 стакана, зелень укропа – 40 г, мука пшеничная – 1 ст. ложка, перец черный горошком, соль.

Кильки очищают, промывают, нарезают тонкими полосками, маринуют в вине с солью и перцем. Овощи нарезают соломкой.

В белый соус добавляют сок, отжатый из мелко рубленного укропа.

При подаче на овощи выкладывают маринованные полоски килек, смазывают их сметаной и посыпают мукой. Сверху кильки заливают белым соусом и украшают веточками укропа.

Шампиньоны с коньяком

Шампиньоны – 500 г, сок лимонный – 5 ст. ложек, масло растительное – 4 ст. ложки, лук репчатый – 1 шт., коньяк – 2 ст. ложки, зелень петрушки измельченная – 2 ст. ложки, яйца вареные – 2 шт., соль – 1 чайная ложка, перец черный свежесмолотый – 1/4 ч. ложки.

Шляпки грибов (лучше одинаковые по размеру) отделяют от ножек, промывают в проточной воде. Заливают водой, добавив 1 ст. ложку лимонного сока и выдерживают несколько минут, чтобы грибы не потемнели. Откидывают на дуршлаг, сушат.

Нарезанный кольцами репчатый лук жарят в течение 3 минут в масле, затем добавляют грибы и жарят еще 2 минуты. Добавляют перец и вливают оставшийся сок лимонный.

Прогревают на слабом огне под крышкой в течение 5 минут. В конце жаренья вливают коньяк, размешивают и ставят в холодильник на 3 часа.

Перед подачей грибы посыпают измельченной зеленью петрушки.

Закуска из баклажанов

Баклажаны – 5 шт., перцы болгарские – 5 шт., перец горький – 1 шт., масло растительное – 2 ст. ложки, зелень укропа и петрушки – 1 ст. ложка, уксус винный – 2 ч. ложки, сахар – 0,5 ч. ложки, соль по вкусу.

Баклажаны моют, нарезают кружочками. Солят, сверху укладывают пресс. Через 1 час сливают образовавшийся сок, поджаривают на растительном масле и охлаждают.

Болгарские перцы моют, очищают от зерен и пропускают через мясорубку. Добавляют горький перец по вкусу, соль, уксус и сахар.

Баклажаны выкладывают на плоское блюдо, сверху – массу из перцев и посыпают мелко нарезанной зеленью.

Закуска из сельдерея с орехами

Стебли сельдерея – 0,5 шт., сыр сливочный – 100 г, сыр чеддер – 100 г, масло арахисовое – 50 г, изюм – 1 ст. ложка, арахис – 2 ст. ложки, творог или йогурт сливочный – 2 ст. ложки, листья сельдерея.

Сельдерей моют, разрезают стебли на кусочки длиной 5 см. Все ингредиенты, кроме листьев сельдерея, выкладывают в глубокую тарелку и перемешивают. Полученную смесь выкладывают в виде небольшой горки на кусочки сельдерея, сверху украшают листьями сельдерея.

Креветки по-королевски

Креветки – 500 г, масло оливковое – 100 г, перец чили – 1 шт., чес-нок – 3 дольки, лимон по вкусу, соль.

Для соуса: майонез – 70 г, лук зеленый – 1 ст. ложка, каперсы – 1 ст. ложка, корнишоны – 1 ст. ложка, петрушка – 1 ст. ложка.

Креветки очищают, надрезают острым ножом вдоль спины и придают им изогнутую форму. Перец чили очищают, тонко нарезают и поджаривают на масле. Затем добавляют креветки, жарят до ярко-розового цвета с чесноком и солью, постоянно помешивая.

Ингредиенты для соуса смешивают, охлаждают в холодильнике, подают к столу с креветками, хрустящим хлебом и дольками лимона.

Лангусты с цветной капустой

Лангусты – 3 шт., помидоры – 3 шт., сельдерей – 1 пучок, морковь – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., капуста цветная – 200 г, треска – 2 шт., огурец – 1 шт., майонез – 100 г, горошек зеленый консервированный – 3 ст. ложки, яблоки – 2 шт., вино белое сухое – 500 мл, гвоздика или лист лавровый – 10 г, зелень укропа и петрушки, соль по вкусу.

Лангусты с сельдереем помещают в кипящую подсоленную воду, варят до готовности. Хорошо сваренные лангусты приобретают красный цвет, их панцири легко отделяют от мякоти.

Мясо лангустов охлаждают, очищают. Репчатый лук и морковь очищают, нарезают кружками, слегка обжаривают в глубокой сковороде, солят, перчат, добавляют специи.

Затем вливают вино и тушат на слабом огне 10 минут, после чего добавляют куски лангустов и варят.

Треску отваривают, охлаждают, нарезают ломтиками, добавляют зеленый горошек, мелко нарезанные огурец, помидоры, отварную цветную капусту, тщательно перемешивают, заправляют майонезом. Лангусты подают к столу в стеклянном салатнике. Помидоры начиняют рыбной массой и укладывают рядом с лангустами. Целые куски лангустов украшают мелко нарезанной зеленью и дольками яблок.

Закуска из огурцов

Морковь – 50 г, сельдерей – 50 г, семена подсолнуха очищенные – 100 г, йогурт натуральный – 100 г, майонез – 50 г, огурец – 50 г.

Морковь разрезают на 16 тонких кружочков; вырезают из них фигурки для украшения с помощью специального ножа. Оставшуюся морковь и сельдерей мелко рубят. Семена подсолнуха, майонез и йогурт смешивают, взбивают миксером до пастообразной консистенции. Добавляют морковь и сельдерей. Держа нож под углом, нарезают огурец на 16 ломтиков. На каждый ломтик кладут по ложке смеси и украшают фигурками из моркови.

Орешки из Мексики

Перцы чили зеленого цвета – 20 шт., чеснок – 4 дольки, масло оливковое – 50 г, арахис соленый бланшированный – 1 кг, соль крупного помола – 1 ч. ложка, порошок чили – 1 ч. ложка.

На оливковом масле в чугунной посуде поджаривают перцы чили и чеснок, постоянно помешивая. Добавляют арахис, жарят на слабом огне до золотистого цвета. Снимают с огня, солят, добавляют порошок чили и охлаждают.

Моллюски под кунжутным соусом

Моллюски в раковинах – 1 кг, лук зеленый – 50 г, корень имбирный измельченный – 1 ч. ложка, соус соевый соус – 4 ст. ложки, херес полусухой – 1 ч. ложка, масло кунжутное – 2 ст. ложки, соль морская – 1 ч. ложка.

Подсоленную воду доводят до кипения, засыпают в нее очищенные и вымытые моллюски, варят до тех пор, пока раковины не откроются. Затем воду сливают и отламывают верхнюю створку раковин. Каждый моллюск посыпают зеленым луком и имбирем. Соевый соус, херес и кунжутное масло смешивают, вливают немного смеси в каждую раковину. Охлаждают и подают к столу.

Тарталетки с омарами

Омары – 2 шт., зелень сельдерея – 1 пучок, помидоры – 2 шт., ябло-ки – 2 шт., соль по вкусу.

Для тарталеток: масло сливочное – 100 г, сметана – 100 г, мука – 100 г, соль.

Для фарша: творог – 200 г, сыр острый тертый – 250 г, яйца – 2 шт., крупа манная – 1 ст. ложка, соль по вкусу.

Омаров промывают щеткой, заливают их подсоленным кипятком, добавляют зелень сельдерея и варят. В процессе варки они должны стать красными, а между каркасом и шейкой должна появиться белая трещина. Клешни и шейки очищают. Для приготовления фарша желтки растирают с творогом и сыром, добавляют манную крупу и взбитые белки, осторожно вымешивают и солят.

Муку рубят со сливочным маслом, вливают сметану, смешанную с солью, замешивают тесто и ставят в холодильник на 10–15 минут. Затем тесто раскатывают в тонкий пласт, вырезают из него кружки, раскладывают на смазанном маслом противне. Сверху на тарталетки выкладывают фарш так, чтобы он не доходил до краев. Выпекают в хорошо нагретой духовке 15 минут.

Отварных омаров подают к столу, украсив их зеленью, дольками помидоров и яблок. Отдельно подают тарталетки.

Оливки пикантные

Оливки – 500 г, базилик – 10 г, розмарин свежий – 10 г, лист лавровый – 3 шт., тимьян – 10 г, семена фенхеля – 1 ч. ложка, семена тмина – 1 ч. ложка, перец чили – 1 шт., чеснок – 4 дольки, масло оливковое – 50 г.

Оливки разрезают пополам, очищают от косточек, добавляют базилик, тимьян, розмарин, лавровый лист, семена фенхеля, тмин, чили и чеснок. Оливки со всеми травами перекладывают в стеклянную банку, сверху наливают оливковое масло и закрывают на 4 дня, периодически встряхивая банку.

К столу оливки подают охлажденными.

Закуска из помидоров с творогом

Помидоры полузрелые – 7 шт., творог нежирный – 300 г, изюм – 2 ст. ложки, корица, сметана, соль по вкусу.

Творог пропускают через мясорубку, добавляют соль, корицу, тщательно перемешивают. Помидоры промывают, срезают верхушки и вынимают сердцевину, солят изнутри. Подготовленным творогом наполняют помидоры, поливают сверху сметаной и запекают в духовке 10–12 минут.

Охлаждают, к столу подают в большом плоском блюде.

Закуска с брокколи

Творог со сливками – 50 г, майонез – 3 ст. ложки, морковь – 2 шт., редис – 2 шт., брокколи – 400 г, тмин – 1/2 ч. ложки, соль, перец по вкусу.

Морковь очищают, натирают на мелкой терке. Творог с майонезом перемешивают миксером, добавляют морковь, редис, соль, перец и тмин, хорошо перемешивают. Перекладывают в небольшое блюдо и охлаждают. Со стеблей брокколи удаляют листья и обрезают так, чтобы остались только цветки. Морковно-творожную закуску выкладывают на плоское блюдо и украшают по кругу цветками брокколи.

Закуска ананасовая

Ананас – 1 шт., творог – 300 г, морковь – 1 шт., сельдерей листовой – 2 шт., изюм – 2 ст. ложки, семена тыквы – 2 ст. ложки, орехи кедровые – 2 ст. ложки, соль и перец по вкусу.

Для соуса: масло оливковое – 4 ст. ложки, уксус винный – 2 ст. ложки.

Ананас разрезают на 4 части и извлекают мякоть. Получившиеся скорлупки осушают. Мякоть режут кубиками. Творог отжимают, морковь натирают на мелкой терке и смешивают ее с нарезанным ананасом, творогом, сельдереем, изюмом, тыквенными семечками, кедровыми орехами, солят и перчат.

Полученную массу раскладывают по ананасовым скорлупкам, формуют ее в виде треугольников.

Оставшуюся мякоть ананаса протирают сквозь сито, соединяют с уксусом и маслом. Ананасовым соусом поливают каждую скорлупку.

Закуска морковная

Морковь – 1 кг, уксус – 4 ст. ложки, сахар – 3 ст. ложки, масло растительное – 100 г, чеснок – 10 долек, орехи грецкие – 10 шт., кинза – 2 ч. ложки, соль, перец – 1 ч. ложка.

Сырую очищенную морковь натирают на крупной терке. Готовят маринад: орехи измельчают в ступке, кинзу шинкуют, добавляют уксус, сахар, соль, перец. Чеснок измельчают, соединяют с приготовленной смесью, размешивают до растворения сахара и соли. В полученную смесь добавляют растительное масло, заливают маринадом морковь и оставляют под прессом на сутки.

Конвертики сырные

Сыр мягкий – 4 ломтика, морковь – 150 г, сахар – 2 г, чеснок – дольки, уксус – 1 ч. ложка, масло растительное – 1 ст. ложка, соль, перец красный молотый по вкусу.

Морковь нарезают тонкой соломкой, заправляют солью, перцем, уксусом, сахаром, чесноком и растительным маслом. Полученную массу выкладывают на ломтики сыра и сворачивают их в виде конвертиков или рулетиков.

Морковь с шампанским

Морковь – 500 г, масло сливочное – 2 ст. ложки, лук-порей – 10 г, мясной бульон – 100 г, шампанское – 50 г, сметана – 150 г, апельсин – 1 шт., коньяк – 1 ст. ложка, кервель – 1 ч. ложка, соль, перец по вкусу

Морковь очищают, нарезают тонкими кружочками. Белую часть лука-порея нарезают крупными кубиками, обжаривают в разогретом масле. Добавляют морковь и тушат 5 минут. Вливают бульон, доводят до кипения, затем добавляют шампанское, заправляют солью, перцем по вкусу, тушат, пока количество бульона не уменьшится на 1/3. Добавляют кервель, перемешивают, снимают с огня и охлаждают.

Цедру апельсина натирают на крупной терке, отжимают сок. Охлажденную сметану перемешивают с коньяком и соком до получения однородной массы, взбивают, приправляют солью и перцем по вкусу.

Морковь выкладывают на порционные тарелки, поливают соусом, украшают цедрой и подают к столу.

Студни, холодцы, заливные

Чтобы порадовать гостей и близких вкусными студнями и холодцами, потребуется несколько часов для их приготовления. Для приготовления этих блюд используют рыбу, мясо и овощи. Иногда к овощам также добавляют фрукты: яблоки, груши, персики и пр.

Бульон, оставшийся после варки мяса или рыба, используют для приготовления желе. Количество желатина для этого зависит от крепости самого бульона. Например, на 1 стакан бульона из судака, сваренного целиком, потребуется 1 г желатина, а из овощного отвара хорошее желе получится при добавлении 7 г желатина.

Для приготовления желе желатин замачивают в холодной кипяченой воде, ставят кастрюлю на плиту и доводят до кипения при постоянном помешивании. После этого его процеживают, немного охлаждают и заливают им приготовленные продукты.

Для получения прозрачного желе на каждый литр бульона добавляют один предварительно взбитый яичный белок.

Холодцы, студни и заливные, приготовленные по нашим рецептам, могут стать коронным блюдом.

Студень рыбный

Отходы рыбные пищевые (кости, хрящи, плавники, головы)– 500 г, желатин – 15 г, морковь – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., корень петрушки – 1 шт., лист лавровый, соль, перец черный горошком.

Для рыбного студня подготавливают отходы: очищают, тщательно промывают, кладут в кастрюлю, заливают холодной водой из расчета 1 л воды на 1 кг продуктов, добавляют морковь, репчатый лук, корень петрушки, специи и варят в течение 1–1,5 часов. Бульон сливают и добавляют в него размоченный в холодной воде желатин.

Если хрящи оказались недостаточно мягкими, отдельно проваривают их еще 20 минут. Мякоть с костей и головы отделяют и измельчают вместе с хрящами и овощами, заливают массу бульоном, ставят кастрюлю на огонь и доводят до кипения. Горячее блюдо разливают в форму или любую другую глубокую посуду и охлаждают.

Студень свиной обыкновенный

Ножки свиные – 2 шт., уши свиные – 2 шт., хвосты свиные – 2 шт., яйца – 2 шт., морковь – 2 шт., корень петрушки – 1 шт., зелень петрушки – 2 ст. ложки, лук репчатый – 1 шт., лист лавровый – 1 шт., салат зеленый – 1 шт., соль, перец черный горошком – 10 шт.

Свиные ножки, уши, хвосты обрабатывают, тщательно промывают, заливают холодной водой из расчета 1,5–2 л воды на 1 кг субпродуктов и варят на слабом огне в течение 5–6 часов, снимая пену по мере ее образования.

Сваренные субпродукты вынимают из бульона и отделяют от костей, которые кладут обратно в бульон, добавляют морковь, петрушку, репчатый лук, лавровый лист, перец, соль и варят еще 50 минут.

Готовый бульон процеживают, снимают жир, дают отстояться и сливают, чтобы удалить осадок. Мясо и отварные овощи измельчают, часть моркови нарезают кружочками и все вместе кладут в процеженный бульон. Еще раз доводят смесь до кипения, в горячем виде разливают ее по формам и охлаждают. Украшают студень нарезанными кружочками вареных яиц, моркови, листьями салата и зеленью петрушки.

Студень свиной по-русски

Ноги и голова свиные – 1 кг, мясо свинины – 500 г, лук репчатый – 1 шт, морковь – 1 шт., вино сухое – 100 мл, уксус – 1 ч. ложка, орехи грецкие измельченные – 10–15 г, изюм – 20 г, лист лавровый – 3 шт., корень пастернака – 1 шт., корень петрушки – 1 шт., сельдерей – 50 г, сахар, соль перец по вкусу.

Свиные ноги и голову опаливают, замачивают в горячей воде на 3 часа и тщательно обрабатывают. Делают два глубоких надреза в нижней части головы, удаляют язык, отрезают уши, рыльце, промывают их, складывают в кастрюлю, заливают водой и ставят на огонь.

Доводят бульон до кипения, снимают с огня и сливают в отдельную кастрюлю. Голову и ноги рубят на куски, заливают холодной водой, добавляют сваренные уши, рыльце, кусок мяса свинины и ставят емкость на сильный огонь. Доводят до кипения, убавляют огонь и варят не менее 7 часов, периодически снимая пену и жир.

За 30 минут до готовности в бульон кладут морковь, репчатый лук, петрушку, пастернак и сельдерей. Готовую массу снимают с огня и охлаждают. Мясо мелко режут, кладут в процеженный бульон, добавляют вино, уксус, перец, шафран, сахар, изюм и орехи, лавровый лист и соль. Снова доводят до кипения, разливают по формам и помещают на 40–60 минут в холодильник.

Готовый студень украшают зеленью и подают на тарелке с соусом из хрена или с горчицей.

Студень свиной оригинальный

Ножки свиные – 2 шт., голова свиная – 2 шт., вино белое – 0,7 л, уксус столовый – 1 ст. ложка, лук репчатый – 8 шт., морковь вареная – 2 шт., изюм – 30 г, яйца – 2 шт., гвоздика, соль, перец душистый горошком.

Из свиной головы удаляют мозги, ножки обрабатывают обычным способом, вымачивают и разрубают на куски. Подготовленные продукты заливают водой, ставят на сильный огонь и варят в течение 15 минут, затем перекладывают в специальный горшочек и охлаждают. Добавляют вино, уксус, воду, опускают очищенные луковицы, перец, гвоздику, соль, доводят до кипения и ставят томиться в духовку. В форму кладут изюм, ломтики круто сваренных яиц, фигурки, вырезанные из вареной моркови. Сверху раскладывают куски мяса, заливают их процеженным бульоном и охлаждают.

Студень говяжий обычный

Ножки говяжьи – 2 шт., морковь – 2 шт., лук репчатый – 1 шт., чеснок – 5 долек, корень петрушки – 1 шт., лист лавровый – 1 шт., соль и перец по вкусу.

Обработанные обычным способом ножки разрубают на части, вымачивают в холодной воде в течение 3—4 часов, складывают в глубокую кастрюлю вместе с морковью, репчатым луком, чесноком, петрушкой, лавровым листом и перцем. Заливают продукты холодной водой так, чтобы ее уровень был выше уровня содержимого кастрюли примерно на 10 см, и ставят на сильный огонь. При помешивании доводят бульон до кипения, снимают пену, плотно закрывают кастрюлю крышкой и варят на слабом огне в течение 6 часов. Готовое мясо должно легко отделяться от костей.

После окончания варки освобождают бульон от жира, удаляют лавровый лист, отделяют мякоть от костей, режут ее на кусочки, смешивают с процеженным бульоном и солят. Полученную массу аккуратно перемешивают, разливают по формам и помещают на несколько часов в прохладное место для застывания. К студню подают хрен с уксусом или горчицу.

Студень из говяжьих ножек

Ножки говяжьи – 2 шт., яйца – 2 шт., морковь вареная – 1 шт., чеснок – 3 дольки, корень петрушки – 1 шт., уксус столовый – 100 мл, лимон – 1 шт., соль, черный перец горошком – 10 шт.

Обработанные обычным способом ножки рубят на куски и вымачивают в течение 3 часов в холодной воде. Опускают их в кастрюлю, добавляют корень петрушки, морковь, перец, заливают содержимое водой, солят и ставят на сильный огонь. Сразу же после закипания убавляют огонь и варят в течение 7 часов. По мере выкипания добавляют горячую воду. Петрушку и морковь вынимают из кастрюли, а ножки варят до тех пор, пока мясо не будет свободно отделяться от костей, а бульон не станет клейкообразным. Вареное мясо мелко режут. Бульон процеживают через сито или марлю, опускают в него сырые яйца, аккуратно все перемешивают, ставят кастрюлю на огонь и доводят до кипения. В готовый процеженный бульон добавляют уксус.

Рубленое мясо раскладывают по формам, украшают ломтиками лимона, кореньями, фигурками из вареной моркови и заливают бульоном. Охлаждают, посыпают мелко нарезанным чесноком.

Студень ассорти

Вырезка свиная – 500 г, вырезка говяжья – 500 г, рубец свиной – 1 шт., рубец говяжий – 1 шт., ноги бараньи – 2 шт., голова и уши свиные, морковь – 2 шт., корень петрушки – 2 шт., лук репчатый – 2 шт., чеснок – 1 головка, лист лавровый – 3 шт., зелень укропа и петрушки – 50 г, соль, перец черный горошком – 10 шт., перец душистый горошком – 5 шт.

Обработанные субпродукты рубят на небольшие куски и вымачивают в течение 3 часов. Заливают холодной водой из расчета 2 л воды на 1 кг продуктов и варят на медленном огне около 8 часов, снимая периодически пену. Мясо кладут в этот же бульон через 4 часа после закладки субпродуктов.

За 50 минут до окончания варки добавляют специи и корень петрушки, лук. Содержимое бульона выкладывают в большую чашку, мясо отделяют от костей, рубят, заливают процеженным бульоном, солят и варят еще 25 минут. После этого добавляют мелко нарезанный чеснок, измельченную зелень, разливают бульон по формам и охлаждают.

Подают с горчицей или соусом из хрена.

Студень из курицы

Курица – 1 кг, желатин – 10 г, морковь – 1 шт., корень петрушки – 1 шт., зелень петрушки – 50 г, лук репчатый – 2 шт., яйца – 2 шт., маслины – 2 ч. ложки, специи и соль по вкусу.

Курицу обрабатывают, промывают и рубят на порционные куски примерно по 200 г каждый, кладут в кастрюлю, заливают водой из расчета 1,5 л на 1 кг птицы и варят на медленном огне, периодически снимая пену.

За 25 минут до конца варки добавляют морковь, специи, корень петрушки, репчатый лук и солят.

В готовом бульоне растворяют предварительно замоченный в воде желатин, доводят бульон до кипения.

Мясо отделяют от костей, выкладывают на порционные тарелки, украшают дольками вареных яиц, зеленью петрушки, маслинами, заливают бульоном и ставят на холод.

Студень из потрохов птицы и овощей

Куриные потроха – 2 кг, желатин – 20 г, морковь – 2 шт., корень петрушки – 3 шт., лук репчатый – 1 шт., чеснок – 2 дольки, лист лавровый – 1 шт., перец и соль по вкусу.

Потроха моют в холодной воде, все, кроме печени, заливают холодной водой из расчета 2 л на 2 кг продуктов и варят на среднем огне в течение 3 часов. За 50 минут до окончания варки добавляют морковь, корень петрушки и репчатый лук, за 30 минут – печень.

Из готового бульона достают печень, выкладывают на разделочную доску потроха, нарезают мелкими кусками, снова кладут в бульон, солят и перчат.

Добавляют лавровый лист и варят бульон в течение 20 минут. Затем кладут печень, чеснок, размоченный в воде желатин и снова доводят до кипения.

Бульон разливают бульон по формам и охлаждают.

Холодец быстрого приготовления

Ветчина – 1 кг, ветчинный мусс – 500 г, сливки – 2 ст. ложки, желе мясное – 100 г, масло сливочное– 200 г, яйцо – 1 шт., перец красный сладкий – 2 шт., зелень – 2 ст. ложки, соль, перец красный молотый по вкусу.

Для приготовления ветчинного мусса 400 г ветчины пропускают 2–3 раза через мясорубку.

Полученную массу протирают через сито и хорошо взбивают деревянной лопаткой или миксером, добавляют взбитые сливки, перец, сливочное масло, тщательно перемешивают и ставят в холодильник.

Широкими тонкими ломтиками нарезают оставшуюся ветчину. На каждый ломтик кладут ветчинный мусс, заворачивают трубочкой, украшают сверху кружочками вареного яйца, красным перцем, зеленью, заливают мясным желе и ставят в холодильник.

Перед подачей к столу холодец нарезают порционными кусками.

Холодец из свиных ножек

Ножки свиные – 1 кг, морковь – 2 шт., корень петрушки – 1 шт., лук репчатый – 2 шт., лист лавровый, соль по вкусу, перец черный горошком – 10 шт.

Свиные ножки тщательно обрабатывают (опаливают, выскабливают и удаляют копыта), затем разрезают вдоль, вымачивают в течение 3 часов, опускают в кастрюлю, заливают водой и ставят на сильный огонь.

После закипания добавляют в бульон очищенные корень петрушки, репчатый лук, морковь, лавровый лист, перец, соль, снимают пену, убавляют огонь и варят при слабом кипении до готовности. Ножки считаются готовыми, если мясо полностью отошло от костей, бульон загустел и стал желеобразным.

Готовое мясо отделяют от костей, удаляют жир из бульона и процеживают. Заливают бульоном мясо и кипятят 7 минут.

Затем разливают бульон в специальные формы и ставят их на несколько часов в прохладное место.

Подают с горчичным или сметанным соусом с тертым хреном.

Холодец из курицы

Курица – 1 кг, яйца – 2 шт., лук репчатый – 1 шт., морковь – 1 шт., желатин – 1 ст. ложка, лист лавровый, соль, черный перец горошком.

Обработанную курицу разрезают на части, кладут в кастрюлю, заливают холодной водой, доводят бульон до кипения, снимают пену и варят на медленном огне в течение 2 часов. Добавляют очищенные морковь, репчатый лук, лавровый лист, перец горошком и варят до полной готовности. Перед окончанием варки бульон солят.

Готовую курицу откидывают на дуршлаг, нарезают небольшими кусочками и выкладывают в миску. Сверху украшают нарезанными вареными яйцами и морковью. Бульон процеживают, смешивают с разведенным в охлажденном бульоне желатином и заливают им курицу.

Готовый холодец охлаждают.

Холодец из судака

Филе судака – 2 кг, майонез – 200 г, сливки – 100 мл, яйца – 2 шт., горошек зеленый консервированный – 2 ст. ложки, желе – 1,5 л, огурцы соленые – 3 шт., перец красный сладкий маринованный – 1 шт., лук репчатый – 2 шт., перец острый – 1 шт., зелень, соль по вкусу.

Филе отваривают, пропускают через мясорубку. В полученный фарш добавляют майонез, сливки, горошек зеленый, острый перец, мелко нарубленные яйца, половину нормы желе, мелко нарезанную зелень, все перемешивают и охлаждают.

Загустевшую массу выкладывают на фольгу или целлофановую пленку, заворачивают в виде рулета и ставят в холодильник на 30–40 минут. Готовый холодец нарезают ломтиками, каждый украшают кольцами маринованного красного перца, репчатого лука и огурца. Сверху покрывают оставшимся желе и ставят на холод.

Рубец в горчичном соусе

Рубец – 1 кг, лук репчатый – 2 шт., соус горчичный – 200 мл, чес-нок – 3 дольки, зелень, соль, перец по вкусу.

Рубец натирают крупной солью, тщательно промывают, очищают, обрезают края и замачивают на 3 часа в холодной воде. Крупными кусками или целиком опускают в широкую кастрюлю, заливают холодной водой. Быстро доводят бульон до кипения и варят на медленном огне 4 часа. За 30 минут до готовности солят. Рубец вынимают шумовкой, кладут на наклонную доску или откидывают на дуршлаг, дав возможность воде стечь. Нарезают крупными кусками, посыпают перцем, мелко нарезанным или растертым чесноком, сворачивают в рулет, перевязывают ниткой и варят еще 1–1,5 часа.

Готовый рулет охлаждают, не вынимая из бульона, затем кладут под пресс и ставят в холодильник.

Перед подачей к столу нитки снимают, рулет нарезают в виде лапши, укладывают горкой на блюдо, заливают соусом и посыпают сверху нашинкованным репчатым луком и зеленью.

Грудинка заливная свиная

Грудинка свиная без костей – 500 г, яйцо – 1 шт., масло сливочное – 50 г, майонез – 40 г, желе – 100 г, помидор – 1 шт., огурец – 1 шт., зелень, соль, перец черный молотый.

Мясо моют, очищают от пленки, жира, обмакивают в сырое яйцо, солят, добавляют перец.

Подготовленное таким образом мясо немного обжаривают в сливочном масле, добавляют 2 ст. ложки воды и тушат на слабом огне 40 минут.

Готовое мясо охлаждают, нарезают кусками и выкладывают на широкое плоское блюдо. Сверху помещают нарезанные кружочками помидор и огурцы, заливают майонезом, смешанным с желе.

Телятина заливная

Телятина – 500 г, чеснок – 3 дольки, желатин – 10 г, специи, соль по вкусу.

Мясо отделяют от костей и отваривают в кипящей подсоленной воде 3–3,5 часа. Отдельно варят в течение 5 часов кости. Вареное мясо пропускают через мясорубку. Костный бульон процеживают, смешивают с мясным и доводят до кипения. Добавляют мясо, предварительно размоченный в холодной воде желатин, соль, специи, мелко нарезанный чеснок, все перемешивают и варят на медленном огне еще 5 минут.

Полученную смесь разливают в формы и помещают в холодильник. Готовое блюдо подают с горчицей, соусом, хреном, солеными огурцами и помидорами и заливают желе.

Язык заливной

Язык говяжий – 600 г, желе мясное – 150 г, яйца вареные – 5 шт., лук репчатый – 1 шт., корень петрушки – 1 шт., зелень петрушки – 50 г, лист лавровый – 1 шт., соль, перец черный горошком.

Свежий говяжий язык тщательно моют, замачивают в холодной воде в течение 3 часов, несколько раз меняя воду, варят в подсоленной воде до мягкости вместе с репчатым луком, кореньями, перцем, лавровыми листьями. Вынув язык из бульона, опускают его на несколько минут в холодную воду, чтобы лучше отошла кожа. Ее снимают немедленно, начиная с тонкой части языка, иначе потом удалить будет трудно.

Очищенный язык снова кладут в бульон, охлаждают и, достав из кастрюли, обсушивают. Нарезают язык тонкими ломтиками наискосок, начиная с толстого конца, чтобы пластинки были широкими. Укладывают на широкое плоское блюдо веером, заливают желе, сверху украшают половинками или кружочками вареных яиц и зеленью.

Язык в желе

Язык – 1 кг, лук репчатый – 1 шт., яйцо – 1 шт., огурец свежий или соленый – 1 шт., желатин – 20 г, бульон мясной – 500 мл, зелень укропа – 50 г, корень петрушки – 1 шт., лист лавровый – 1 шт., соль, перец черный горошком – 5 шт.

Язык варят в подсоленной воде с добавлением перца, лаврового листа, нарезанной петрушки, репчатого лука. Вынув язык из бульона, быстро снимают с него кожу.

Предварительно замоченный в теплой воде желатин вливают в бульон и, не переставая помешивать, доводят до кипения.

Очищенный и охлажденный язык тонко нарезают ломтиками. Укладывают на блюдо и украшают ломтиками сваренного вкрутую яйца, кружочками огурца, листьями зелени. Сверху наносят несколько капель полузастывшего желе. Когда оно застынет, заливают весь язык ровными слоями желе в 2–3 приема.

Заливное быстрое

Бульон – 2 л, ветчина постная – 500 г, желатин – 30 г, морковь – 2 шт., лук репчатый – 2 шт., корень петрушки – 1 шт., зелень петрушки – 20 г, яйца – 4 шт., уксус столовый – 20 г, белки – 3 шт., лист лавровый – 3 шт., соль, черный перец горошком.

Для приготовления быстрого заливного используют готовый мясной бульон, опускают морковь, корень петрушки, перец горошком, лавровый лист, кипятят и процеживают. Желатин, замоченный в холодной воде, выливают в горячий бульон, затем добавляют сырое яйцо, при помешивании доводят до кипения, еще раз процеживают и немного охлаждают.

Оставшиеся яйца варят вкрутую, охлаждают и разрезают на половинки. Наливают немного бульона в формы, немного охлаждают, кладут листики петрушки, нарезанную ломтиками ветчину, вареную морковь, нарезанную в виде разных резных украшений, половинки яиц желтками вниз. Все это заливают оставшимся бульоном и охлаждают. Перед подачей к столу блюдо поливают любым острым соусом.

Заливное оригинальное

Печень телячья – 350 г, масло растительное – 50 мл, лук репчатый – 1 шт., перец сладкий – 2 шт., апельсин – 3 дольки, желатин – 15 г, бульон куриный – 100 мл, вино белое – 100 мл, зелень петрушки – 50 г, соль, перец по вкусу.

Печень хорошо промывают, удаляют пленку, протоки, нарезают крупными кусками и жарят в течение 5 минут. Репчатый лук измельчают и обжаривают в масле, затем добавляют сладкий перец, 1 ст. ложку куриного бульона и тушат несколько минут. Готовую печень выкладывают в глубокую тарелку или специальную форму.

В небольшом количестве холодного куриного бульона замачивают желатин, в оставшуюся часть бульона добавляют вино, соль, черный перец и кипятят. Полученной смесью заливают печень, добавляют бульон с желатином, размешивают. Перед подачей к столу посыпают блюдо зеленью петрушки и украшают дольками апельсина.

Заливное со свежими креветками

Креветки – 500 г, рыба – 500 г, морковь – 1 шт., корень петрушки – 1 шт., корень сельдерея – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., желатин – 1 ч. ложка, яйцо – 1 шт., лимон – 1 шт., соль.

Креветки отваривают в подсоленной воде. Из рыбы, лука, моркови, петрушки и сельдерея варят крепкий бульон, процеживают, вливают размоченный в теплой воде желатин и доводят до кипения. Креветки очищают от панцирей и нарезают ломтиками. Яйцо варят вкрутую, очищают и нарезают кружками. Лимон нарезают тонкими дольками. Креветки выкладывают в салатник, украшают кружочками яйца и ломтиками лимона. Заливают их полузастывшим желе и ставят в холодное место до полного застывания.

Заливное с консервированными креветками

Креветки консервированные – 2 банки, рыба мелкая – 200 г, корень петрушки – 1 шт., корень сельдерея – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., лист лавровый – 2 шт., желатин – 2 ч. ложки, картофель – 2 шт., морковь – 2 шт., огурцы соленые – 2 шт., горошек зеленый консервированный – 100 г, зелень петрушки, соль, перец по вкусу.

Варят бульон из мелкой рыбы с добавлением кореньев, лаврового листа и перца. Бульон процеживают, солят, добавляют размоченный в теплой воде желатин и доводят, помешивая, до кипения. Готовый бульон охлаждают. Картофель и морковь отваривают и нарезают мелкими кубиками, огурцы очищают от кожицы и семян и также нарезают кубиками, перемешивают.

Добавляют зеленый горошек и мелко нарезанный лук.

В форму вливают немного бульона, кладут слой овощей, затем слой креветок. Ставят форму в холодное место. В получившееся желе доливают остальной бульон и оставляют на холоде до полного застывания.

Перед подачей к столу опускают форму с заливным в кипяток и через несколько секунд осторожно извлекают желе, выкладывают на блюдо, украшают веточками зелени.

Заливное из тушеного мяса

Говядина – 500 г, желатин – 25 г, яйца – 20 шт., фрукты маринованные – 200 г, зелень – 50 г, соль, перец по вкусу.

Говядину тушат и охлаждают. После остывания нарезают тонкими ломтиками. Для заливки можно воспользоваться готовым мясным желе или горячим бульоном, оставшимся после тушения мяса, добавив в него размоченный в холодной воде желатин.

На противень наливают тонкий слой незастывшего желе, на него укладывают ломтики мяса, сверху кладут кружочки вареных яиц, украшают зе-ленью, маринованными фруктами, заливают остатками желе и охлаждают.

Шарики заливные из говядины

Говядина – 500 г, морковь – 1 шт., корень петрушки – 1 шт., яйца – 2 шт., лук репчатый – 1 шт., желатин – 10 г, бульон – 200 мл, масло сливочное – 30 г, сметана – 2 ст. ложки, лист лавровый – 1 шт., соль, перец по вкусу.

Мясо отваривают, отделяют от костей, вместе с луком дважды пропускают через мясорубку. Добавляют сметану, соль, перец, растертое добела сливочное масло. Из фарша формуют небольшие шарики.

Бульон процеживают, добавляют размоченный в холодной воде желатин и доводят массу до кипения.

Небольшую порцию горячего бульона выливают в форму, охлаждают, добавляют нарезанную звездочками вареную морковь, кружочки сваренных вкрутую яиц. Сверху укладывают мясные шарики, заливают их бульоном и ставят на холод.

Рулеты заливные из ветчины

Ветчина – 500 г, сыр твердый – 200 г, майонез – 100 г, чеснок – 3 дольки, желе мясное – 300 г, яйца – 3 шт., морковь – 1 шт., зелень укропа – 50 г.

На блюдо наливают тонкий слой желе. Часть ветчины нарезают небольшими кусочками, укладывают их на слой застывшего желе. Закрепляют украшения из яиц, капнув на них желе.

Оставшуюся часть ветчины нарезают тонкими ломтиками прямоугольной формы и отбивают их. Натирают сыр, морковь, добавляют чеснок, заправляют массу майонезом и все перемешивают. Готовую массу выкладывают на ломтики ветчины, сворачивают их в виде рулетов, посыпают зеленью, заливают мясным желе.

Фруктовые салаты

Фруктовые салаты всегда были лучшим украшением любого стола. Для их приготовления используются самые разнообразные фрукты: апельсины, ананасы, клубника, киви, чернослив, малина и др. Фруктовые салаты не требуют много времени для приготовления, они не только очень вкусны, но также и очень полезны.

Салат из мороженого с черносливом

Чернослив без косточек – 200 г, ядра грецких орехов – 100 г, смета-на – 4 ст. ложки, изюм – 100 г, мороженое – 70 г, апельсин – 1 шт.

Заранее из чернослива удаляют косточки. Для этого ягоды заливают кипятком и оставляют на 20 минут, после чего мякоть отделяют от косточек и мелко режут. Ядра грецких орехов измельчают, смешивают с черносливом и изюмом. Массу заправляют сметаной и мороженым.

Готовый салат выкладывают в салатник и украшают дольками апельсина.

Салат фруктовый «Ассорти»

Яблоко – 1 шт., мандарины – 2 шт., груша – 1 шт., апельсин – 1 шт., киви – 2 шт., лимон – 1 шт., сливы – 8 шт., йогурт – 100 г.

Яблоко, грушу нарезают тонкими ломтиками. Киви, лимон, апельсин, мандарины очищают и нарезают дольками. Из слив удаляют косточки. Все компоненты соединяют, заливают йогуртом и перемешивают.

Готовый салат выкладывают в салатник и подают к столу.

Салат банановый со сливками

Бананы – 3 шт., изюм – 4 ст. ложки, стружка кокосовая – 3 ст. ложки, сливки – 3 ст. ложки, сок апельсиновый – 70 мл, цедра апельсиновая – 30 г.

Бананы очищают и нарезают тонкими ломтиками, изюм замачивают в горячей воде на 20 минут, откидывают на дуршлаг, подсушивают и смешивают с бананами, добавляют кокосовую стружку и тертую цедру апельсина.

Массу заправляют апельсиновым соком, смешанным со сливками. Готовый салат ставят в холодное место на 30 минут, при подаче к столу украшают дольками второй половины апельсина.

Салат фруктовый со сгущенным молоком

Мандарины – 4 шт., ананас – 6 ломтиков, апельсины – 3 шт., яблоки – 3 шт., бананы – 3 шт., пудра сахарная – 1 ст. ложка, виноград без косто-чек – 100 г, изюм – 100 г, киви – 4 шт., молоко сгущенное – 70 г.

Фрукты очищают от кожуры, нарезают небольшими ломтиками и смешивают. Из винограда удаляют косточки, нарезают кусочками и смешивают с фруктами. Изюм на 20 минут замачивают в горячей воде, затем откидывают на дуршлаг, подсушивают и смешивают с общей массой, которую заливают сгущенным молоком и посыпают сахарной пудрой. Готовый салат выкладывают в салатник и на 1 час ставят в прохладное место.

Салат вишневый с мороженым

Мороженое – 400 г, вишня – 300 г, сливки – 6 ст. ложек, кефир – 4 ст. ложки, пудра сахарная – 6 ст. ложек, орехи – 6 ст. ложек, корица по вкусу.

Вишню очищают от косточек и удаляют черенки. Сливки, кефир и сахарную пудру, корицу взбивают миксером до получения однородной массы, затем добавляют мороженое. Этой смесью заливают вишню.

В этот салат можно добавить измельченные грецкие или лесные орехи.

Салат фруктовый со сметаной

Персики – 4 шт., апельсин – 1 шт., клубника – 70 г, черешня или вишня – 70 г, сметана – 50 г, пудра сахарная – 2 ст. ложки, цедра апельсиновая – 1 ст. ложка, корица по вкусу.

Из персиков и черешни удаляют косточки. Клубнику очищают от хвостиков. Апельсин очищают от кожуры.

Фрукты и ягоды нарезают небольшими кусочками, перемешивают и заливают соусом, приготовленным из сметаны, корицы, апельсиновой цедры и сахарной пудры.

Салат фруктовый с орехами

Груши – 5 шт., сливы – 15 шт., яблоки – 2 шт., сахар – 2 ст. ложки, сметана – 3 ст. ложки, орехи грецкие – 50 г.

Груши, яблоки и сливы, из которых удалены косточки, нарезают ломтиками, перемешивают, добавляют сахар или сахарную пудру, заливают сметаной.

Готовый салат перекладывают в салатник и посыпают измельченными грецкими орехами.

Салат фруктовый с творогом

Вишня – 200 г, яблоки – 3 шт., изюм – 50 г, творог – 100 г, сливки – 4 ст. ложки, сахар и корица по вкусу.

Творог растирают со сливками и сахаром до получения сметанообразной массы. Вымытый изюм распаривают в горячей воде и обсушивают. Из вишни удаляют косточки. Яблоки нарезают тонкими ломтиками.

Все ингредиенты смешивают с творожной массой, перекладывают в салатник и посыпают корицей.

Салат цитрусовый

Апельсины – 2 шт., грейпфрут – 1 шт., мандарины – 2 шт., сметана – 100 г, сахар – 5 ст. ложек.

Апельсины, грейпфрут и мандарины очищают от кожуры и нарезают небольшими кусочками. Из сметаны и сахара готовят крем и заливают им фруктовую массу.

Салат сливовый с орехами

Сливы – 300 г, орехи грецкие – 100 г, сметана – 50 г, ванилин, сахар по вкусу.

Для приготовления этого салата берут спелые и сладкие сливы. Из слив удаляют косточки и нарезают мелкими кусочками.

Измельченные орехи грецкие смешивают с ягодами и заливают взбитой с сахаром и ванилином сметаной. Готовый салат перекладывают в салатник и ставят на 1 час в прохладное место.

Салат фруктовый со сливочным йогуртом

Вишни – 200 г, яблоки – 2 шт., виноград или изюм – 70 г, творог – 100 г, йогурт сливочный – 50 г, пудра сахарная – 4 ст. ложки.

Творог, йогурт и сахарную пудру смешивают. Из вишни удаляют косточки. После этого виноград и вишню измельчают и смешивают с творожной массой. Если делают салат с изюмом, его предварительно распаривают, а потом подсушивают салфеткой. Яблоки нарезают соломкой и смешивают с остальными ингредиентами. Готовый салат перекладывают в салатник и ставят на 40 минут в прохладное место.

Перед подачей к столу салат украшают ломтиками яблок и изюмом.

Салат яблочный с курагой

Курага – 70 г, яблоки – 2 шт., сметана – 50 г, пудра сахарная и корица по вкусу.

Курагу заливают кипятком и оставляют на 15–20 минут, затем откидывают ее на дуршлаг, подсушивают салфеткой и кладут в блюдо. Яблоки нарезают тонкой соломкой и смешивают с курагой. Массу заливают взбитой с сахарной пудрой сметаной, перемешивают и сверху посыпают корицей.

Салат яблочный с изюмом

Яблоки – 3 шт., сметана или йогурт – 4 ст. ложки, изюм – 50 г, сок лимонный – 2 ст. ложки, сахар, ванилин по вкусу.

Яблоки нарезают соломкой и сбрызгивают соком лимона. Изюм заливают кипятком и распаривают в течение 15 минут, после чего отжимают и подсушивают салфеткой. Яблоки и изюм соединяют, заливают смешанной с сахаром и ванилином сметаной, перемешивают и выкладывают в салатник.

Салат фруктовый со сметаной и апельсиновым соком

Клубника – 50 г, черешня – 70 г, апельсин – 1 шт., сметана – 100 г, сок апельсиновый – 3 ст. ложки, пудра сахарная – 1 ч. ложка, орех мускатный молотый – 1 ч. ложка, цедра лимонная – 1 ч. ложка.

Клубнику очищают от плодоножки, апельсин очищают от кожуры, из черешни удаляют косточки. Ягоды и фрукты нарезают ломтиками, перемешивают и заправляют сметаной, смешанной с апельсиновым соком, сахарной пудрой и цедрой лимона. Готовый салат выкладывают в салатник и посыпают мускатным орехом.

Салат из чернослива со сметаной

Чернослив – 100 г, орехи грецкие – 50 г, изюм – 100 г, сметана – 100 г, какао – 2 ст. ложки, сахар – 2 ст. ложки.

Чернослив заливают горячей водой и дают настояться 20–30 минут, затем воду сливают, вынимают косточки. После этого ягоды чернослива измельчают, добавляют изюм, орехи грецкие, все перемешивают и заливают кремом, приготовленным из сметаны, какао и сахара.

Салат фруктовый с мускатными орехами

Яблоки – 3 шт., апельсины – 3 шт., киви – 5 шт., ананас – 5 ломтиков, груши – 2 шт., сливы – 3 шт., сметана – 70 г, йогурт питьевой – 4 ст. ложки, пудра сахарная – 3 ст. ложки, орех мускатный молотый – 1 ст. ложка, ванилин на кончике ножа.

Яблоки, груши, очищенные апельсины, киви и ананас нарезают ломтиками. Все смешивают и заливают сметаной, соединенной с йогуртом, сахарной пудрой и ванилином. Массу перемешивают, перекладывают в салатник и посыпают мускатным орехом.

Салат цитрусовый с корицей

Апельсины – 6 шт., яблоки – 3 шт., грейпфрут – 3 шт., сок лимон-ный – 2–3 ст. ложки, йогурт или сливки – 3 ст. ложки, пудра сахарная – 3 ст. ложки, корица и орех мускатный по вкусу.

Апельсины и грейпфрут очищают, режут небольшими ломтиками, яблоки – соломкой и сбрызгивают лимонным соком. Все компоненты смешивают и заправляют йогуртом или сливками, смешанными с сахарной пудрой. Салат перекладывают в салатник и сверху посыпают корицей и мускатным орехом.

Салат с курагой и черносливом

Курага – 100 г, чернослив – 100 г, орехи грецкие – 100 г, сметана – 100 г, пудра сахарная – 2 ст. ложки.

Курагу промывают и на 20 минут замачивают в горячей воде, потом воду сливают, курагу отжимают и подсушивают. Чернослив также промывают, заливают кипятком и оставляют на 20 минут, после чего воду сливают, мякоть чернослива отделяют от косточки.

Чернослив и курагу измельчают, смешивают с грецкими орехами и заливают сметаной, взбитой с сахарной пудрой.

Салат фруктовый с сельдереем

Яблоко – 1 шт., чернослив – 100 г, сметана – 70 г, груша – 1 шт., пудра сахарная – 2 ст. ложки, зелень сельдерея – 1 пучок.

Яблоко и грушу нарезают соломкой. Заранее промытый и освобожденный от косточек чернослив нарезают дольками и смешивают его с фруктами. Салат заливают сметаной, добавляют сахарную пудру и украшают зеленью сельдерея.

Салат морковный с медом

Мед – 2 ст. ложки, орехи грецкие – 70 г, йогурт сливочный – 50 г, морковь – 2 шт.

Морковь очищают, моют и натирают на мелкой терке, после чего поливают медом, смешанным с йогуртом, и посыпают растолченными ядрами грецких орехов.

Салаты из овощей, мяса, рыбы и грибов

Салаты и винегреты используют как самостоятельные блюда, так и в качестве дополнительного гарнира к мясным или овощным блюдам. Для их приготовления берут сырые, вареные, консервированные, быстрозамороженные грибы, рыбу и морепродукты, овощи, бобовые, фрукты, птицу, дичь и яйца.

Вкус готовых салатов и винегретов во многом зависит от входящих в их состав продуктов, а также от соусов и заправок. Заправляют салаты растительным маслом, майонезом и сметаной непосредственно перед подачей к столу, чтобы вкус блюда не ухудшался.

Существуют два наиболее распространенных способа приготовления и оформления салатов:

1. Все компоненты салата нарезают, смешивают, заправляют и укладывают в салатник. При этом некоторые продукты следует оставить для украшения: красиво нарезанные овощи или фрукты раскаладывают сверху или вокруг салата.

2. Овощи нарезают брусочками, дольками, кружочками, раскладывают букетами на плоское блюдо, чередуя по цвету. Растительным маслом или сметаной в этом случае салат не заправляют, а подают его отдельно.

Для украшения салатов используют листья зеленого салата, зелень укропа, петрушки, сельдерея или базилика, а также продуктов, входящих в состав салатов.

Салат из спаржевой фасоли

Фасоль спаржевая – 150 г, картофель – 100 г, сало – 20 г, лук репчатый – 1 шт., уксус столовый – 1 ст. ложка, масло сливочное – 1 ч. ложка, орех мускатный – 1 ч. ложка, зелень петрушки – 1 ст. ложка, соль, перец по вкусу.

Свежую спаржевую фасоль отваривают в подсоленной воде, сняв предварительно жилки. Картофель отваривают в мундире, очищают, нарезают ломтиками, смешивают с фасолью и ставят на водяную баню.

На сковороде с растопленным маслом поджаривают нарезанное маленькими кубиками сало, додавляют в салат. Заправляют прокипяченным уксусом, солью и перцем, добавляют мускатный орех, измельченный репчатый лук, перемешивают и посыпают зеленью.

Салат грибной со сладким перцем

Грибы маринованные – 250 г, лук зеленый – 1 ст. ложка, перец сладкий – 1 г, салат-латук – 1 ст. ложка, соль, перец по вкусу.

Для заправки: сметана – 4 ст. ложки, хрен – 1 ст. ложка, сок лимон-ный – 2 ст. ложки.

Грибы измельчают, лук зеленый шинкуют, перец нарезают соломкой.

Продукты для заправки смешивают, заливают ею салат, добавляют соль и перец, салат-латук, перемешивают.

Салат из морской капусты с плавленым сыром

Картофель вареный – 20 г, лук репчатый – 10 г, яйцо – 1 шт., смета-на – 10 г, мясо отварное – 35 г, сыр плавленый – 10 г, майонез – 10 г, чеснок – 1 долька, капуста морская консервированная – 40 г, зелень петрушки – 50 г, соль.

Мясо нарезают кубиками, репчатый лук – кольцами, смешивают с морской капустой. Вареные картофель, яйцо и сыр натирают на крупной терке. Добавляют растертый чеснок, немного соли, заправляют майонезом и сметаной.

Все ингредиенты выкладывают в салатник, украшают зеленью.

Салат морковный с орехами

Морковь – 500 г, лук репчатый – 500 г, шампиньоны – 500 г, орехи – 150 г, чернослив – 1 стакан, кубик грибной бульонный – 1 шт., майонез – 300 г.

Морковь, нарезанную соломкой, пассеруют в растительном масле до золотистого цвета. Шампиньоны измельчают и обжаривают. Для вкуса добавляют грибной бульонный кубик. Репчатый лук нарезают кольцами, тушат 10 минут. Охлаждают. На блюдо слоями выкладывают морковь, лук, шампиньоны, измельченные орехи грецкие и чернослив. Майонез намазывают на каждый слой. Перед подачей к столу охлаждают в холодильнике в течение 15–20 минут.

Осетрина со сливками

Осетрина вареная – 200 г, икра черная – 2 ст. ложки, икра красная – 2 ст. ложки, сливки – 2 ст. ложки, яйца – 6 шт., салат зеленый – 1 пучок.

Сваренные вкрутую яйца очищают, разрезают на 2 части, отделяют желтки от белков. Яичные желтки, черную икру, сливки и нарезанную кусочками вареную осетрину смешивают, заполняют получившейся смесью белки. Сверху украшают красной икрой.

К столу подают на блюде, выложенном листьями зеленого салата.

Салат куриный с грецкими орехами

Мясо куриное отварное – 500 г, яйца – 3 шт., орехи грецкие – 100 г, сок лимонный – 2 ст. ложки, салат зеленый – 50 г, сухари из черного хлеба – 2 ст. ложки, майонез – 250 г.

Куриное мясо нарезают небольшими кусочками. Сваренные вкрутую яйца очищают, измельчают, салат зеленый режут соломкой. Добавляют орехи грецкие, лимонный сок и майонез. Охлаждают. Перед подачей к столу добавляют сухарики, перемешивают.

Салат из фруктов с сыром

Фрукты консервированные – 200 г, яблоки зеленые кислые – 2 шт., сыр твердый – 150 г.

Консервированные фрукты откидывают на дуршлаг, дают сиропу стечь. Разрезают на дольки. Очищенные от кожуры и сердцевины яблоки нарезают и добавляют к консервированным фруктам. Большую часть сыра нарезают кубиками, оставшийся сыр натирают на крупной терке. Все ингредиенты осторожно перемешивают, охлаждают и подают к столу.

Салат из утки

Мясо утки жареное – 250 г, корень сельдерея – 100 г, огурцы маринованные – 3 шт., редис – 5 шт., яйца – 2 шт., сок лимонный – 3 ст. ложки, сахар – 1 ч. ложка, перец сладкий красный – 1 шт., майонез – 3 ст. ложки, зелень петрушки – 30 г, масло сливочное – 2 ст. ложки, соль, перец по вкусу.

Мясо утки нарезают соломкой. Очищенный сельдерей измельчают и тушат на сливочном масле до мягкости.

Огурцы и редис очищают и режут кружочками. Сваренные вкрутую яйца очищают и разрезают на 8 частей каждое. Все это сбрызгивают лимонным соком, добавляют сахар, соль и перец.

Все слегка перемешивают вместе с майонезом и украшают веточками петрушки и мелко нарезанным сладким перцем.

Закуска «Рокфор в орехах»

Сыр рокфор – 50 г, масло сливочное – 100 г, чеснок – 2 дольки, лук зеленый – 2 перышка, творог нежирный – 250 г, сыр твердый тертый – 2 ст. ложки, орехи толченые – 50 г.

Сыр рокфор натирают на терке, добавляют размягченное сливочное масло, растертый чеснок, лук зеленый, творог, твердый сыр и хорошо перемешивают. Получившуюся массу охлаждают около 2 часов в холодильнике.

Из сырной массы формуют шарики, обваливают их в толченых орехах и подают на крекерах, нанизав на шпажки.

Салат из мяса цыпленка с орехами

Филе цыпленка – 400 г, салат зеленый – 1 пучок, лук-порей – 50 г, апельсин – 1 шт., яблоко – 1 шт., орехи грецкие – 100 г, масло оливко-вое – 100 г, уксус столовый – 2 ст. ложки, сахар – 1 ч. ложка, соль – 1 ч. ложка, перец – 1 ч. ложка.

Мясо цыпленка отваривают и нарезают небольшими кусками. Салат моют, просушивают, нарезают узкими полосками и смешивают с нарезанными луком-пореем, яблоком, апельсином и кусочками мяса. Из оливкового масла, соли, сахара, уксуса и перца готовят заправку и заливают ею готовый салат. Выкладывают его в миску и украшают половинками грецких орехов.

Арбузы в винном соусе

Дольки арбуза – 4 шт., лук красный – 2 шт., кресс-салат – 1 пучок.

Для соуса: вино красное сухое – 300 мл, сахар коричневый – 3 ст. ложки, сыр рокфор – 150 г, сок лимонный – 3 ст. ложки, соль, перец по вкусу.

Вино с сахаром кипятят в кастрюле до тех пор, пока объем жидкости не сократится до половины стакана. Затем охлаждают и добавляют лимонный сок, перец и немного соли.

Выкладывают на блюдо дольки арбуза, листья кресс-салата, кольца лука и заливают винным соусом.

К столу подают, посыпав тертым сыром рокфор.

Палочки сырные

Сыр камамбер – 350 г, яйца – 4 шт., сухари – 1,5 стакана, масло сливочное – 50 г, крекеры.

Охлажденный сыр разрезают на 20 небольших продолговатых кусков, обмакивают во взбитые яйца и обваливают в сухарях. Подготовленные палочки помещают в холодильник на 2 часа, затем жарят в сливочном масле до золотистой корочки. Обжаренные сырные палочки обсушивают на бумажном полотенце и подают с крекерами.

Салат из пророщенной пшеницы

Капуста брокколи – 450 г, пшеница пророщенная – 50 г, лук зеленый – 1 ст. ложка, помидоры – 4 шт., семена кунжута, тыквы и подсолнуха – 50 г, кукурузное и кунжутное масло – 3 ст. ложки.

Соцветия брокколи отделяют от стеблей и отваривают в небольшом количестве подсоленной воды, затем промывают холодной водой. Соцветия перемешивают с пророщенной пшеницей. Добавляют нарезанные лук зеленый и помидоры.

На сковороде без масла поджаривают очищенные семена тыквы, подсолнечника и кунжута, затем добавляют смесь кукурузного и кунжутного масла, прогревают и заправляют салат.

Перед подачей к столу охлаждают.

Салат пикантный из рыбы

Филе рыбы – 800 г, вино белое сухое – 400 г, сок лимонный – 50 мл, помидоры – 4 шт., лук репчатый – 1 шт., маслины без косточек – 10 шт., кабачок – 1 шт., горошек зеленый консервированный – 150 г, зелень петрушки – 50 г, зелень укропа – 50 г, соль, перец белый молотый по вкусу.

Для соуса: вино белое сухое – 70 мл, стебли сельдерея – 2 шт., зелень петрушки – 3 ст. ложки, масло оливковое – 50 г, соль, перец белый молотый.

Рыбу отваривают в вине в течение 25 минут. Вынимают, дают жидкости стечь и нарезают небольшими кусочками.

Помещают в большую стеклянную салатницу, заправляют лимонным соком, солью, перцем, добавляют нарезанные кусочками овощи и зелень и тщательно перемешивают. Салат заливают соусом и осторожно перемешивают. Украшают маслинами. Ставят в холодильник минимум на 1 час.

Салат из маринованной рыбы

Рыба маринованная – 800 г, лимон – 4 шт., помидоры – 5 шт., лук репчатый – 2 шт., авокадо – 2 шт., масло оливковое – 6 ст. ложек, зелень укропа – 1 пучок.

Филе рыбы режут кубиками, заливают соком, выжатым из 3 лимонов. Кладут в миску, накрывают крышкой и ставят на холод. В салатник мелко нарезают лук, добавляют слой из ломтиков помидоров, посыпают зеленью, затем выкладывают маринованную рыбу, заливают оливковым маслом и все аккуратно перемешивают. Готовое блюдо украшают ломтиками лимона и авокадо. К столу подают охлажденным.

Салат капустный с соевым соусом

Капуста – 500 г, масло растительное – 100 г, уксус – 3 ст. ложки, соус соевый – 1 ст. ложка, сахар – 2 ст. ложки, орехи грецкие – 50 г, кунжут – 50 г.

Капусту шинкуют и заливают маринадом из растительного масла, уксуса, соевого соуса и сахара. Перемешивают.

На сухой сковороде обжаривают орехи и кунжут. Соединяют с капустой, охлаждают в холодильнике и подают к столу.

Салат с красной рыбой

Горбуша консервированная – 1 банка, яблоко красное – 1 шт., стебли сельдерея – 3 ст. ложки, изюм – 50 г, майонез – 3 ст. ложки, орехи грецкие – 100 г.

Сливают сок из консервов. Яблоко натирают на крупной терке. Орехи поджаривают на сухой сковороде. Рыбу, яблоко, сельдерей, изюм и орехи кладут в салатник, заправляют майонезом, охлаждают и подают к столу.

Салат селедочный с хреном

Картофель вареный – 300 г, говядина жареная – 250 г, яблоко – 1 шт., огурцы соленые – 2 шт., сельдь – 1 шт., свекла вареная – 1 шт., салат зеленый – 4 листа, яйца – 2 шт.

Для соуса: сметана – 50 г, хрен тертый – 1 ст. ложка, уксус – 2 ст. ложки, горчица – 1 ч. ложка, зелень петрушки и укропа по вкусу.

Яблоко очищают от кожуры и вырезают сердцевину, вместе с картофелем, огурцами, мясом, свеклой и сельдью нарезают мелкими кубиками.

Из сметаны, хрена, горчицы, уксуса и зелени готовят соус и заправляют им салат. Готовую смесь выкладывают на листья зеленого салата и украшают ломтиками яйца.

Салат грушевый с сыром

Груши – 250 г, сыр твердый – 250 г, майонез – 30 г, сметана – 30 г, сахар – 1 ч. ложка, перец красный сладкий – 1 шт., помидор – 1 шт., листья салата, соль, перец по вкусу.

Груши и сыр нарезают соломкой. Заправляют смесью майонеза и сметаны, солью, перцем и сахаром.

Салат выкладывают на листья салата, украшают тонкими полосками красного перца и помидора.

Салат ореховый с сыром рокфор

Капуста цветная – 1 кг, орехи грецкие – 50 г, сыр рокфор – 100 г.

Для соуса: масло кукурузное – 50 г, уксус винный – 2 ст. ложки, сок лимонный – 2 ст. ложки, горчица – 1 ч. ложка, сахар – 1 ч. ложка, соль, перец по вкусу.

Капусту разбирают на мелкие соцветия и заливают холодной водой. Через 1 час воду сливают, соцветия перекладывают в салатницу. Добавляют орехи и сыр рокфор.

Все компоненты для приготовления соуса смешивают и заливают им цветную капусту. Перемешивают и оставляют на 1 час. К столу подают охлажденным.

Салат из омаров

Шампиньоны – 60 г, масло сливочное – 1 ст. ложка, мясо омаров отварное – 450 г, масло оливковое нерафинированное – 80 г, сок лимонный – 3 ст. ложки, горчица сухая – 0,5 ч. ложки, сливки – 200 г, салат-латук – 4 листа, лук репчатый – 1 шт.

Грибы промывают и отделяют шляпки от ножек. Растапливают в сковороде масло сливочное и обжаривают в нем грибы. Отварное мясо омаров кладут в глубокую миску, добавляют оливковое масло, лимонный сок, горчицу.

Сливки взбивают и добавляют в соус. Полученной смесью заливают мясо омаров. Охлаждают. На тарелки кладут листья салата, сверху выкладывают салат, украшают жареными шампиньонами и кольцами лука.

Блинчики сырные

Сыр твердый – 200 г, бекон – 5 ломтиков, салат зеленый – 1 пучок, зелень укроп и петрушки – 2 ст. ложки, сыр рокфор – 100 г, масло растительное – 2 ст. ложки, соус соевый – 2 ст. ложки, уксус яблочный – 3 ст. ложки.

Сыр натирают на крупной терке и выкладывают ровным слоем на сухую сковороду. Когда сыр расплавится, снимают сковороду с огня, немного охлаждают, затем, поддев лопаткой, кладут сырный кружок на тарелку и слегка прижимают. Ставят на 15 минут в холодильник. Ломтики бекона быстро обжаривают, охлаждают, нарезают тонкими кусочками. Сыр рокфор натирают на крупной терке, салат режут полосками. Растительное масло, соевый соус и уксус перемешивают.

На каждый блинчик кладут немного салата и зелени, добавляют бекон, сыр и сбрызгивают соусом.

Салат персиковый с помидорами

Помидоры – 2 шт., персики – 2 шт., лук репчатый – 1 шт., лимон – 1 шт. базилик – 1 ст. ложка, чеснок – 1 долька, орешки кедровые – 1 ст. ложки, масло оливковое – 2 ст. ложки, сыр пармезан – 1 ст. ложка, майонез – 100 г, соль, перец по вкусу.

В кухонном комбайне измельчают базилик, чеснок и орешки. Перекладывают в маленькую миску и растирают с оливковым маслом, сыром, майонезом, перцем и солью. Охлаждают.

Помидоры и персики нарезают тонкими ломтиками, выкладывают на большое блюдо слой помидоров, затем слой персиков, кольца лука и посыпают тертой цедрой лимона.

Заправку выкладывают в центр блюда и подают к столу.

Салат из творожного сыра с цуккини

Цуккини – 500 г, зелень укропа – 1 пучок, редис – 1 пучок.

Для соуса: сливки – 200 г, сыр твердый – 50 г, лимон – 1 шт., сыр творожный – 100 г, соль, перец по вкусу.

Цуккини моют, нарезают тонкими ломтиками по диагонали, кладут в глубокую тарелку. Добавляют измельченные редис и укроп, оставив несколько веточек для украшения. Все тщательно перемешивают. Ингредиенты для соуса смешивают миксером в течение 2 минут. Заливают салат соусом и немного встряхивают. Перед подачей к столу охлаждают.

Салат из цуккини с базиликом

Цуккини – 700 г, лук репчатый – 700 г, чеснок – 2 дольки, петрушка – 50 г, базилик – 70 г.

Для соуса: масло растительное – 100 г, сок лимонный – 3 ст. ложки, лук зеленый – 2 ст. ложки, соль, перец по вкусу.

Цуккини моют, нарезают тонкими ломтиками, кладут в салатницу. Добавляют очищенный и нарезанный кружочками лук, измельченный чеснок и перемешивают. Компоненты для приготовления соуса смешивают, заливают соусом салат, накрывают крышкой и ставят в холодильник на 30–40 минут.

Базилик и петрушку измельчают, посыпают ими готовое блюдо.

Салат из молодых кабачков

Кабачки – 400 г, яблоки – 2 шт., огурцы соленые – 2 шт., сметана – 4 ст. ложки, соль по вкусу.

Кабачки хорошо моют, измельчают на крупной терке. Полученную массу смешивают с измельченными на крупной терке яблоками и мелко нарезанными солеными огурцами. Заправляют сметаной, добавляют соль, тщательно перемешивают и охлаждают.

Салат из кольраби с огурцом

Кольраби – 400 г, огурец – 1 шт., лук репчатый – 100 г, майонез – 150 г, зелень по вкусу.

Кольраби очищают, натирают на мелкой терке, свежий огурец мелко нарезают. Зелень и лук шинкуют, все перемешивают, заправляют майонезом.

Салат из цветной капусты с яйцами

Капуста цветная – 700 г, майонез – 50 г, яйца – 2 шт., зелень – 3 ст. ложки, уксус столовый – 1 ч. ложка, соль.

Капусту разбирают на соцветия, отваривают в воде с добавлением соли и уксуса. Следят за тем, чтобы капуста не переварилась. Готовую капусту откидывают на дуршлаг, заправляют майонезом, сверху посыпают измельченной зеленью и яйцами.

Перед подачей к столу охлаждают.

Салат из капусты с редькой

Капуста краснокочанная – 300 г, редька – 1 шт., укроп – 50 г, масло растительное – 1 ст. ложка, сухари измельченные – 3 ст. ложки, соль и перец по вкусу.

Капусту шинкуют, редьку натирают на терке, все перемешивают, заправляют растительным маслом, солью, посыпают сухарями и ставят на 40 минут в холодильник.

Салат из капусты с клюквой

Капуста белокочанная – 200 г, репа – 1 шт., морковь – 1 шт., клюква – 200 г, мед – 2 ст. ложки, соль по вкусу.

Капусту шинкуют, затем разминают руками, чтобы стала мягче. Морковь и репу очищают, моют, натирают на терке. Овощи смешивают, добавляют клюкву, заправляют медом, солят.

Перед подачей к столу охлаждают.

Салат из цветной капусты с овощами

Капуста цветная – 300 г, перец сладкий – 1 шт., морковь – 2 шт., салат зеленый – 50 г, майонез – 100 г, соль, перец по вкусу.

Капусту отваривают, разбирают на отдельные соцветия, смешивают с измельченными перцем, морковью и зеленым салатом. Солят, перчат по вкусу, заправляют майонезом и охлаждают.

Салат витаминный по-таджикски

Капуста белокочанная – 400 г, перец стручковый – 3 шт., морковь – 2 шт., зелень базилика – 3 ст. ложки, зелень укропа – 2 ст. ложки, кинза – 2 ст. ложки, щавель – 3 ст. ложки, горошек зеленый консервированный – 3 ст. ложки, сметана – 200 г.

Капусту и стручковый перец очищают, нарезают соломкой, солят и оставляют на 15 минут. Морковь натирают на терке. Все ингредиенты смешивают, заправляют сметаной, сверху посыпают зеленым горошком, измельченной кинзой, укропом, щавелем. Перед подачей к столу охлаждают.

Салат из краснокочанной капусты с тмином

Капуста – 600 г, масло растительное – 2 ст. ложки, тмин – 2 ч. ложки, сахар – 1 ст. ложка, горчица – 1 ч. ложка, соль по вкусу.

В разогретое масло добавляют тмин, горчицу, соль и сахар. Капусту нарезают соломкой, разминают руками, чтобы стала мягче, добавляют масло с тмином.

Все тщательно перемешивают, охлаждают в холодильнике в течение 1 часа.

Салат из белокочанной капусты с ряженкой

Капуста – 600 г, масло топленое – 3 ст. ложки, ряженка – 100 г, соль, перец красный молотый.

В кастрюле разогревают масло с солью и перцем, добавляют мелко нашинкованную капусту и тушат в течение 5 минут. Добавляют ряженку, перемешивают.

Перед подачей к столу охлаждают.

Салат из листьев репы с яйцом

Капуста белокочанная – 250 г, листья репы – 150 г, масло растительное – 30 г, яйцо – 1 шт., сахар – 1 ч. ложка, горчица – 1 ч. ложка, уксус – 25 г, соль, перец по вкусу.

Белокочанную капусту и листья репы нарезают соломкой, добавляют соль и немного перетирают. Желток сваренного вкрутую яйца растирают с сахаром и горчицей, добавляют растительное масло, измельченный белок, уксус и хорошо перемешивают. Полученным соусом поливают овощи, перемешивают и охлаждают.

Салат из китайской капусты с яйцами

Капуста – 400 г, яйца – 2 шт., сливки – 100 г, сахар – 1 ч. ложка, укроп – 30 г, соль, перец по вкусу.

Листья капусты тонко шинкуют, заправляют сливками, смешанными с измельченными яйцами и укропом.

Перед подачей к столу охлаждают.

Салат из китайской капусты с лимоном

Капуста – 600 г, лимон – 1 шт., масло пальмовое – 2 ст. ложки, зелень базилика – 50 г.

Капусту шинкуют, лимон натирают на мелкой терке. Пальмовое масло нагревают, добавляют капусту, лимон, измельченную зелень базилика, все тщательно перемешивают и нагревают в течение 3 минут. Снимают с огня, охлаждают, ставят на 40 минут в холодильник.

Салат из брюссельской капусты с ананасом

Капуста – 400 г, ананас – 1 шт., масло ароматизированное – 50 г, сок лимонный – 2 ст. ложки, соль по вкусу.

Капусту шинкуют, тушат в масле в течение 10 минут. Ананас очищают, нарезают небольшими кубиками, добавляют капусту, вливают сок лимонный, соль и тщательно перемешивают. К столу подают сильно охлажденным.

Салат из айвы с морковью

Айва – 300 г, морковь сочная – 200 г, сметана – 150 г, зелень базилика по вкусу.

Айву очищают, нарезают кубиками, бланшируют в кипящей воде в течение 5–6 минут. Морковь очищают, натирают на крупной терке, смешивают с кубиками айвы, заправляют сметаной и охлаждают в холодильнике в течение 1–1,5 часов. При подаче к столу посыпают зеленью базилика.

Салат из кабачков с лимоном

Кабачки – 400 г, лимон – 1 шт., орехи грецкие – 150 г, масло растительное – 50 г, зелень укропа – 3 ст. ложки.

Кабачки измельчают, слегка обжаривают в растительном масле. Лимон натирают на терке или пропускают через мясорубку; орехи грецкие дробят. Все ингредиенты соединяют, посыпают мелко нарезанной зеленью. Охлаждают.

Салат «Гранатовый браслет»

Гранат – 1 шт., огурцы – 3 шт., помидоры – 3 шт., картофель – 3 шт., орехи грецкие – 50 г, колбаса вареная – 200 г, майонез – 100 г.

Огурцы, помидоры, вареный картофель и колбасу нарезают тонкими кружочками; орехи измельчают.

На широкое плоское блюдо в виде браслета выкладывают слой огурцов, на них – слой помидоров, третий слой – колбаса, сверху посыпают орехами и заливают майонезом.

Гранат очищают, зерна аккуратно раскладывают в виде кольца. Блюдо ставят в холодильник на 10 минут.

Салат фруктово-овощной

Яблоки – 3 шт., бананы – 2 шт., сок лимонный – 3 ст. ложки, киви – 3 шт., морковь – 2 шт.

Все охлажденные продукты очищают, нарезают кубиками, смешивают, заправляют лимонным соком и сразу же подают к столу.

Салат французский

Картофель отварной – 2 шт., яблоки – 2 шт., огурцы соленые – 2 шт., сельдерей отварной – 2 шт., морковь отварная – 2 шт., лук репчатый – 2 шт., майонез – 200 г, соус томатный – 2 ст. ложки, специи, соль, перец, по вкусу.

Все продукты измельчают, соединяют, заправляют майонезом и томатным соком, добавляют по вкусу соль, перец и специи.

Перед подачей к столу охлаждают.

Салат морковный

Морковь – 500 г, чеснок – 2 дольки, майонез – 100 г, соль по вкусу.

Морковь натирают на мелкой терке, чеснок пропускают через чеснокодавилку. Смешивают, заправляют майонезом, солью и оставляют на 1 час в холодильнике.

К столу подают вместе с тонкими ломтиками хлеба.

Салат свекольный с чесноком

Свекла вареная – 400 г, чеснок – 3 дольки, орехи грецкие – 50 г, майонез – 100 г, соль и перец по вкусу.

Вареную свеклу очищают, натирают на крупной тепрке, чеснок пропускают через чеснокодавилку. Орехи дробят. Все ингредиенты соединяют, за-правляют майонезом, солью и перцем. Перед подачей к столу охлаждают.

Салат картофельный с гранатом

Картофель – 3 шт., орехи грецкие – 1 ст. ложка, чеснок – 2 дольки, лук репчатый – 1 шт., зелень – 2 ст. ложки, гранат – 1 шт., сок лимонный – 1 ч. ложка.

Отварной картофель нарезают кубиками.

Орехи грецкие измельчают, чеснок пропускают через чеснокодавилку, добавляют мелко нарезанный репчатый лук, гранатовый и лимонный сок, тщательно смешивают. Этим соусом заправляют картофель, перемешивают и посыпают зеленью.

Салат из зеленого лука с яйцом

Лук зеленый – 300 г, яйца – 3 шт., сметана – 50 г, соль, перец по вкусу.

Сваренные вкрутую яйца очищают, нарезают кубиками, часть оставляют для украшения. Зеленый лук шинкуют.

Все соединяют, заправляют сметаной, солью и перцем, ставят на 30 минут в холодильник.

Готовый салат украшают кубиками яиц.

Салат из маринованной свеклы с репчатым луком

Свекла маринованная – 500 г, лук репчатый – 1 шт., лук зеленый – 30 г, масло растительное – 3 ст. ложки.

Лук нарезают тонкими кольцами, свеклу – кубиками. Смешивают, заправляют растительным маслом, посыпают измельченным луком и ставят в холодильник.

Салат из сладкого перца

Перец сладкий зеленый – 2 шт., перец сладкий красный – 2 шт., помидор – 1 шт., сметана – 50 г, лук зеленый – 30 г, соль и перец по вкусу.

Сладкий перец очищают, удаляют плодоножки и семена, моют, опускают в кипящую воду и варят 5 минут с момента закипания. После этого воду сливают, перец охлаждают и нарезают соломкой. Помидор нарезают небольшими кусочками.

Все ингредиенты смешивают, добавляют нашинкованный лук, заправляют сметаной, солью и перцем, ставят на 2 часа в холодильник.

Салат из ветчины со сладким перцем

Колбаса ветчинная – 150 г, перец сладкий – 3 шт., помидоры – 3 шт., рис вареный – 4 ст. ложки, горошек зеленый консервированный – 4 ст. ложки, лук зеленый – 50 г, яйца – 2 шт., майонез – 40 г, салат зеленый – 3 листа, зелень, соль по вкусу.

Ветчинную колбасу, стручковый перец нарезают соломкой, помидоры и яйца – тонкими ломтиками, лук шинкуют.

Подготовленные продукты соединяют, добавляют вареный рис, заправляют майонезом, солью.

Готовый салат украшают зеленью, зеленым горошком, листьями зеленого салата и охлаждают.

Салат андалузский с чесноком

Помидоры – 4 шт., перец сладкий – 1 шт., рис вареный – 2 ст. ложки, лук зеленый – 2 ст. ложки, чеснок – 2 дольки, сметана – 1 ст. ложк, зелень, соль по вкусу.

Помидоры нарезают дольками, сладкий перец – тонкими полосками, лук зеленый шинкуют. Овощи смешивают с рисом, заправляют тертым чесноком и сметаной, посыпают измельченной зеленью, солят.

Салат из перца с чесноком

Перец сладкий – 500 г, чеснок – 1 головки, масло растительное – 3 ст. ложки, уксус – 2 ст. ложки, соль по вкусу.

Перец запекают, очищают от кожицы, оставив хвостики. Чеснок очищают, пропускают через чеснокодавилку, добавляют соль, уксус, растительное масло, тщательно перемешивают. Перец обмакивают в приготовленную смесь и укладывают в плоское блюдо.

Хорошо охлаждают и подают к столу.

Салат из перца с орехами

Перец сладкий – 500 г, чеснок – 5 долек, орехи грецкие – 100 г, кефир – 100 мл, масло растительное – 100 г, соль, перец по вкусу.

Перец запекают, нарезают крупной соломкой. Чеснок и орехи измельчают, смешивают с растительным маслом и кефиром, заливают этой смесью перец.

Салат тщательно перемешивают, охлаждают и подают к столу.

Салат из спаржи

Перец сладкий – 2 шт., спаржа – 150 г, рис вареный – 2 ст. ложки, яблоки – 2 шт., майонез – 50 г, соль, перец по вкусу.

Перец запекают в духовке, очищают от плодоножки и семян, нарезают соломкой. Спаржу отваривают, нарезают небольшими кусочками, соединяют с рассыпчатым рисом, добавляют перец, ломтики свежих яблок, солят, перчат, заправляют майонезом и охлаждают.

Салат по-македонски

Перец сладкий – 5 шт., фасоль консервированная – 200 г, морковь – 2 шт., репчатый лук – 1 шт., уксус столовый – 2 ст. ложки, масло растительное – 2 ст. ложки, соль, перец по вкусу.

Морковь нарезают кружочками и припускают в подсоленной воде вместе с очищенным репчатым луком. Перец запекают в духовке, охлаждают, очищают от плодоножки и семян, нарезают полосками и смешивают с отваренными овощами.

Добавляют фасоль, соль, перец, заправляют уксусом и растительным маслом, снова тщательно перемешивают. Оставляют в холодильнике на 1 час.

Готовый салат посыпают измельченной зеленью петрушки.

Салат с мясом цыпленка и эстрагоном

Перец сладкий – 200 г, мясо цыпленка – 150 г, горошек зеленый консервированный – 150 г, рис вареный – 200 г, уксус столовый – 20 г, масло оливковое – 20 г, горчица – 30 г, зелень петрушки – 10 г, зелень эстрагона – 10 г.

Перец запекают в духовке, очищают от плодоножки и семян, нарезают полосками. Мясо цыпленка измельчают. Все ингредиенты смешивают, заправляют оливковым маслом, уксусом и горчицей, добавляют зелень, соль и перец.

Хорошо перемешанное блюдо ставят в холодильник на 2 часа.

Салат из сладкого перца с луком

Перец сладкий – 400 г, лук репчатый – 1 шт., масло растительное – 2 ст. ложки, уксус столовый – 3 ст. ложки, зелень укропа – 30 г, соль, перец по вкусу.

Перец запекают в духовке, очищают от кожицы, семян, нарезают крупными полосками. Репчатый лук шинкуют полукольцами. Все перемешивают. Заправляют растительным маслом, уксусом, солью и перцем. Перед подачей к столу блюдо украшают веточками укропа.

Салат с перцем и помидорами

Перец сладкий – 2 шт., помидоры – 2 шт., лук репчатый – 1 шт., уксус – 4 ст. ложки, соль, перец по вкусу.

Подготовленные стручки перца нарезают полосками, помидоры – мелкими ломтиками, лук шинкуют. Все смешивают и заливают теплым раствором уксуса, в который добавляют перец, соль, доводят до кипения и охлаждают.

Готовый салат стаят в холодильник на 1–1,5 часа.

Салат из стручковой фасоли и помидоров

Фасоль стручковая – 250 г, помидор – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., зелень укропа – 20 г, зелень петрушки – 20 г, яйца – 2 шт., масло растительное – 50 г, уксус столовый – 1 ч. ложка, соль по вкусу.

Стручковую фасоль очищают, моют, нарезают, отваривают в подсоленной воде, откидывают на сито и охлаждают. Зелень измельчают, смешивают с фасолью, заправляют уксусом и растительным маслом, укладывают в салатник. Салат обкладывают кружочками сваренных вкрутую яиц, чередуя их с кружочками помидоров. Сверху кладут кольца лука.

Салат из помидоров и яиц

Помидоры – 4 шт., яйца – 3 шт., корень сельдерея – 1 шт., перец сладкий – 2 шт., лук репчатый – 1 шт., сыр твердый – 1 ст. ложка, сметана – 50 г, салат зеленый – 1 пучок.

Корень сельдерея тщательно моют щеткой и отваривают в небольшом количестве подсоленной воды. Сваренные вкрутую яйца очищают, нарезают кубиками, помидоры – тонкими ломтиками, сельдерей и перец – полосками, лук шинкуют.

Дно широкого плоского блюда покрывают листьями зеленого салата, раскладывают помидоры, промазывают их сметаной и укладывают остальные продукты. Сверху салат посыпают тертым сыром и украшают зеленью.

Салат с брынзой

Помидоры – 200 г, зелень петрушки – 50 г, брынза – 40 г, сметана – 40 г, соль по вкусу.

Брынзу предварительно вымачивают в холодной кипяченой воде.

Помидоры моют, нарезают кружочками, зелень петрушки измельчают, брынзу натирают на крупной терке. Все смешивают и заправляют сметаной и солью. Перед подачей к столу охлаждают.

Салат из брынзы с болгарским перцем

Перец болгарский – 1 шт., помидоры – 5 шт., брынза – 100 г, зелень по вкусу.

Помидоры нарезают небольшими дольками, перец – полосками, брынзу натирют на крупной терке. Все компоненты смешивают, посыпают измельченной зеленью. Данный салат заправлять не нужно.

Салат чесночный с томатным соком

Помидоры – 5 шт., лук репчатый – 2 шт., сок томатный – 100 г, уксус столовый – 3 ст. ложки, масло растительное – 50 г, сахар – 1 ч. ложка, чеснок – 2 дольки, зелень, соль.

Помидоры нарезают кружочками, репчатый лук – кольцами, а затем кладут в салатник. Томатный сок смешивают с растительным маслом, уксусом, сахаром, солью и пропущенным через чеснокодавилку чесноком. Этой смесью поливают овощи. Готовый салат охлаждают в в течение 15 минут и посыпают мелко нарезанной зеленью.

Салат молдавский со льдом

Помидоры – 4 шт., огурцы крупные – 4 шт., перец сладкий – 3 шт., лук зеленый – 100 г, брынза – 100 г, масло растительное – 100 г, зелень по вкусу, лед пищевой.

Огурцы моют, очищают от кожицы, нарезают кружочками, помидоры также нарезают кружочками, брынзу – тонкими ломтиками. У перца вырезают сердцевину, очищают от семян, моют и нарезают кружочками. Лук зеленый измельчают. В салатник кладут кусочки пищевого льда, на него – кружочки овощей и ломтики брынзы, заправляют охлажденным растительным маслом и посыпают зеленью.

Салат из щавеля и редиса

Щавель – 200 г, редис с листочками – 100 г, яблоки зеленые – 100 г, лук зеленый – 20 г, чеснок – 1 долька, сметана – 100 г.

Щавель мелко нарезают, смешивают с нарезанным соломкой репчатым луком, измельченным редисом и его листьями, тертыми яблоками и чесноком. Массу укладывают в салатник, заправляют сметаной и ставят на 30 минут в холодильник.

Салат весенний с лимонным соком

Редис с листьями – 200 г, огурцы свежие – 150 г, ревень – 100 г, лук зеленый – 30 г, масло растительное – 50 г, сок лимонный – 4 ст. ложки, сахар, соль по вкусу.

Редис и огурцы моют, очищают, нарезают кружочками, ревень – тонкими ломтиками, листья редиса и лук зеленый измельчают. Все смешивают, заправляют растительным маслом, солью и сахаром, тщательно перемешивают.

Сверху салат поливают лимонным соком.

Салат соевый

Ростки сои – 200 г, творог соевый тофу – 250 г, листья одуванчика – 1 пучок, щавель – 1 пучок, масло растительное– 3 ст. ложки, крахмал – 2 ст. ложки, сок лимонный – 1 ст. ложка, мед – 1 ч. ложка, уксус фруктовый – 1 ст. ложка, масло растительное – 1 ст. ложка, зелень эстрагона – 1 ст. ложка, соль, перец.

Соевый творог измельчают, обваливают в крахмале и жарят в растительном масле до образования корочки. После этого кусочки сбрызгивают лимонным соком, перчат и солят. Соевые ростки обдают кипятком, а затем холодной водой и смешивают их с соевыми кусочками. Листья одуванчика и щавель моют, просушивают, мелко нарезают и смешивают с соей.

Из меда, фруктового уксуса, части измельченного эстрагона, растительного масла, перца и соли готовят маринад и заправляют им салат.

Готовый салат украшают веточками эстрагона.

Салат свекольный с грецкими орехами

Свекла вареная – 5 шт., орехи грецкие – 100 г, перец сладкий – 1 шт., чеснок – 3 дольки, уксус – 3 ст. ложки, масло растительное – 3 ст. ложки, соль, зелень по вкусу.

Свеклу очищают от кожуры и нарезают соломкой. Орехи хорошо размельчают и смешивают со свеклой. Чеснок пропускают через чеснокодавилку, добавляют соль, нарезанный перец,тщательно перемешивают. В полученную массу вливают уксус и растительное масло. Все компоненты перемешивают и украшают зеленью.

Салат из соленых огурцов с горчицей

Огурцы соленые – 4 шт., яйца вареные – 2 шт., лук репчатый – 1 шт., яблоко – 1 шт., чеснок – 1 долька, капуста белокочанная – 200 г, горчи-ца – 2 ст. ложки, майонез или сметана – 100 г, лук зеленый – 1 ст. ложка, соль, перец по вкусу.

Огурцы, лук, яйцо и яблоко нарезают мелкими кубиками. Капусту шинкуют, посыпают солью, перцем и слегка отжимают. Чеснок пропускают через чеснокодавилку, смешивают с майонезом и горчицей. Все компоненты смешивают и украшают зеленым луком.

Салат свекольный с гранатом

Свекла – 3 шт., зерна граната – 100 г, масло растительное – 100 г, сахар по вкусу.

Свеклу очищают от кожицы, натирают на мелкой терке. Гранатовые зерна хорошо разминают, выделившийся сок смешивают со свеклой, добавляют сахар и растительное масло. До подачи к столу держат в холодильнике.

Салат корейский

Морковь – 4 шт., лук репчатый – 3 шт., огурцы – 2 шт., масло растительное – 100 г, чеснок – 2 дольки, уксус столовый – 2 ст. ложки, зелень, соль, перец красный молотый, перец черный молотый.

В нарезанную тонкой соломкой или натертую на крупной терке морковь добавляют уксус, соль, тщательно все перемешивают, закрывают крышкой и ставят в прохладное место примерно на 20–40 минут.

Лук мелко нарезают, жарят в растительном масле до золотистого цвета. Лук вынимают, в этом же масле обжаривают мелко нарезанный чеснок. Теплым маслом заливают морковь, добавляют лук, посыпают красным и черным перцем и измельченной зеленью.

Все компоненты хорошо перемешивают. Готовый салат украшают зе-ленью и кружочками огурца.

Салат грибной

Морковь – 3 шт., грузди соленые – 250 г, лук репчатый – 1 шт., масло растительное – 50 г, зелень, соль, перец по вкусу.

Морковь нарезают тонкой соломкой или натирают на крупной терке, лук нарезают полукольцами, грибы – соломкой.

На дно алюминиевой емкости (в ней же салат подают к столу) наливают немного воды, кладут слоями измельченную морковь, лук, грибы.

Последний слой должен быть морковным. Каждый слой солят и перчат по вкусу.

В середине массы ложкой делают воронку и наливают в нее растительное масло. Емкость ставят на огонь и доводят массу до кипения, затем огонь убавляют и тушат примерно 40 минут.

Салат охлаждают и перед подачей к столу украшают зеленью.

Салат морковный с редькой

Редька – 2 шт., морковь – 2 шт., яблоки – 2 шт., чеснок – 5 долек, сок лимонный – 3 ст. ложки, соль по вкусу.

Овощи и яблоки моют, натирают на мелкой терке, затем перемешивают. Добавляют измельченный и растертый с соком лимона чеснок, солят и снова все перемешивают.

Салат свекольный с луком

Свекла – 1 шт., лук репчатый – 3 шт., яблоко – 1 шт., майонез – 50 г, салат зеленый – 50 г, уксус столовый – 1 ст. ложка, сахар – 5 г, соль по вкусу.

Свеклу и яблоко натирают на мелкой терке, лук мелко нарезают, все перемешивают, заправляют майонезом, после чего добавляют уксус, сахар и соль, снова перемешивают. Готовый салат выкладывают в салатник и украшают листьями салата.

Салат морковный с хреном

Яблоко – 1 шт., морковь – 1 шт., хрен – 20 г, зелень укропа – 20 г, зелень петрушки – 1 ст. ложка, зелень укропа – 1 ст. ложка, зелень сельдерея – 1 ст. ложка, сахар, кислота лимонная на кончике ножа, соль.

Яблоко очищают от кожуры, затем яблоко и морковь нарезают соломкой или натирают на крупной терке, а хрен – на мелкой. Массу перемешивают, добавляют соль, сахар, лимонную кислоту, перемешивают, укладывают в салатницу и посыпают измельченной зеленью.

Салат свекольный с изюмом

Свекла отварная – 1 шт., яблоко – 1 шт., изюм – 100 г, орехи грецкие – 100 г, майонез – 70 г.

Отварную свеклу очищают от кожицы и натирают на крупной терке, яблоко нарезают соломкой и смешивают со свеклой. Изюм слегка распаривают в горячей воде, затем отжимают, подсушивают и смешивают с яблоком и свеклой. Ядра орехов поджаривают. Все компоненты перемешивают. Готовый салат заправляют майонезом.

Салат из брюссельской капусты с яблоками

Капуста брюссельская – 300 г, яблоки – 5 шт., сметана – 100 г, зелень петрушки – 10 г, специи, соль, перец по вкусу.

Капусту тонко нарезают, солят и слегка отжимают. Затем смешивают ее с нарезанными соломкой яблоками, добавляют специи, заправляют сметаной и украшают мелко нарезанной петрушкой.

Салат морковный с черносливом

Лук репчатый – 1 шт., морковь – 1 шт., салат зеленый – 100 г, чернослив – 100 г, помидор – 1 шт., сметана – 50 г, сок лимонный – 3 ст. ложки, зелень базилика, соль.

Морковь, репчатый лук и листья салата измельчают, помидор нарезают дольками, добавляют чернослив без косточек. Все аккуратно перемешивают, солят и заправляют сметаной. Сверху салат сбрызгивают лимонным соком и посыпают зеленью.

Салат сырный с яблоками

Яблоки – 3 шт., сыр – 300 г, корень сельдерея – 3 шт., масло растительное – 50 г, вино красное – 40 г, лимон – 1 шт., зелень базилика – 10 г.

Вареный корень сельдерея очищают и нарезают мелкими кубиками, яблоки и сыр – соломкой. Все компоненты смешивают и заправляют соусом, приготовленным из растительного масла и красного вина.

Готовый салат охлаждают, перекладывают в салатник, украшают кружочками лимона и веточками зелени.

Салат кукурузный с яйцами

Кукуруза консервированная – 1 банка, картофель вареный – 3 шт., огурцы – 3 шт., яйца – 2 шт., лук репчатый – 1 шт., сметана – 100 г, зелень петрушки, укропа и базилика – 2 ст. ложки, зелень петрушки – 10 г, соль по вкусу.

Картофель, огурцы и яйца нарезают мелкими кубиками, лук – полукольцами. Все компоненты перемешивают, добавляют кукурузу, солят и заправляют сметаной. Салат украшают веточками петрушки и мелко нарезанной зеленью укропа и базилика.

Салат морковный с курагой

Морковь – 4 шт., яблоки – 2 шт., сметана – 200 г, курага – 100 г, чернослив – 100 г, изюм – 100 г.

Морковь и яблоки натирают на крупной терке. Изюм, курагу и чернослив распаривают, из чернослива удаляют косточки, а затем смешивают с морковью и яблоками. Приготовленный салат заправляют сметаной.

Салат огуречный с йогуртом

Огурцы – 3 шт., зелень укропа – 3 ст. ложки, зелень петрушки – 10 г, йогурт сливочный – 100 г, майонез – 3 ст. ложки, яйцо – 1 шт., соль, перец.

Огурцы нарезают кубиками и варят в подсоленной воде 10 минут, затем воду сливают, огурцы подсушивают, добавляют соль и перец и укладывают на дно салатника. Сверху огурцы посыпают укропом. Из йогурта, яйца, майонеза, перца и соли делают соус, взбивают его миксером. Соусом поливают дольки огурцов. Сверху салат украшают веточками петрушки.

Салат грибной с дольками мандарина

Сыр – 300 г, шампиньоны тушеные – 100 г, перец сладкий – 2 шт., яблоки – 2 шт., мандарин – 3 шт., мед – 3 ч. ложки, йогурт – 100 г, горчица – 1 ч. ложка, сок лимонный – 3 ст. ложки, цедра апельсиновая на кончике ножа.

Яблоки и сыр нарезают небольшими кубиками. Тушеные шампиньоны разрезают на 4 части. Перец нарезают кольцами. Мандарины очищают от кожуры, разделяют на дольки. Часть оставляют для украшения. Все соединяют и перемешивают. Из меда, йогурта, горчицы, лимонного сока и апельсиновой цедры готовят соус и заливают им салат.

Готовый салат охлаждают и украшают дольками мандарина.

Салат картофельный со шпинатом

Шпинат – 5 пучков, картофель вареный – 3 шт., масло растительное – 50 г, майонез – 1 ст. ложка, лук репчатый – 1 шт., орех мускатный – 1 ч. ложка, кориандр – 1 ч. ложка, тимьян – 1 ч. ложка, зелень петрушки – 1 ч. ложка, соль по вкусу.

Листья шпината моют в холодной воде и опускают на 1 минуту в горячую воду, пока они не станут мягкими, после чего измельчают. Вареный картофель нарезают кружочками и жарят в растительном масле до появления золотистой корочки. Лук режут полукольцами. Шпинат, лук и картофель перемешивают. Майонез смешивают с пряностями, солят и заливают им салат.

Готовый салат посыпают измельченной зеленью петрушки.

Салат с сыром и яблоками

Яблоки – 2 шт., лимон – 1 /2 шт., сыр твердый тертый – 2 ст. ложки, орехи грецкие – 100 г, сахар – 1 ч. ложка, сок лимонный – 3 ст. ложки, майонез – 100 г, масло сливочное – 40 г, соль.

Яблоки нарезают соломкой и сбрызгивают лимонным соком. Сыр натирают на крупной терке. Ядра грецких орехов хорошо измельчают. Все компоненты соединяют, солят, посыпают сахаром, перемешивают и заправляют соусом, сделанным из майонеза и размягченного сливочного масла.

Салат перекладывают в салатник и украшают ломтиками лимона и яблока.

Салат «Мимоза»

Яйца вареные – 3 шт., лук репчатый – 1 шт., яблоко – 1 шт., сыр тертый – 4 ст. ложки, майонез – 2 ст. ложки, сметана – 2 ст. ложки, зелень петрушки – 10 г, соль, перец по вкусу.

Яблоко и яйца натирают на крупной терке, 2 желтка оставляют для украшения салата. Лук шинкуют.

На дно салатника выкладывают слой яиц, солят, перчат, поливают майо-незом, смешанным со сметаной.

Второй слой – луковый. На него кладут слой натертых яблок и также поливают майонезом со сметаной. Сверху посыпают сыром и измельченными желтками. Готовый салат украшают веточками зелени и охлаждают.

Салат из помидоров с цуккини

Перец сладкий – 1 шт., цуккини – 2 шт., помидоры – 6 шт., лук репчатый – 1 шт., лук зеленый – 2 ст. ложки, масло растительное – 50 г, сок апельсиновый – 4 ст. ложки, уксус ароматизированный – 1 ст. ложка, горчица – 2 ст. ложки, сахар – 1 ч. ложка, листья мяты – 1 ст. ложка, соль и перец по вкусу.

Перец, помидоры, зеленый и репчатый лук, цуккини измельчают, перемешивают, заправляют растительным маслом, смешанным с уксусом, апельсиновым соком и горчицей, добавляют соль, перец и сахар.

Готовый салат выкладывают в салатник и украшают листьями мяты.

Салат брусничный со сметаной

Салат кочанный – 100 г, салат зеленый – 100 г, огурец – 1 шт., помидор – 1 шт., брусника – 3 ст. ложки, сметана или йогурт – 100 г, уксус ароматизированный – 1 ст. ложка, горчица – 1 ст. ложка, сахар – 1 ч. ложка, соль, перец по вкусу.

Кочанный и зеленый салат измельчают, помидор и огурец нарезают тонкими ломтиками.

Для приготовления соуса сметану, горчицу, ароматический уксус, бруснику, сахар, перец и соль перемешивают и ставят в холодильник на 20 минут.

Все овощи смешивают и заправляют охлажденным соусом.

Салат из цветной капусты с фасолью

Фасоль зеленая – 100 г, морковь – 2 шт., огурцы – 2 шт., перец сладкий – 2 шт., лук зеленый – 20 г, капуста цветная – 300 г, уксус столовый – 1 ст. ложка, масло растительное – 50 г, горчица – 2 ст. ложки, зелень петрушки – 30 г, соль, перец по вкусу.

Цветную капусту разделяют на соцветия, опускают в кипящую подсоленную воду на 4–5 минут.

Морковь, огурцы и сладкий перец нарезают кубиками, добавляют фасоль и капусту, тушат в течение 5 минут, добавляют соль и перец, заправляют растительным маслом, смешанным с уксусом и горчицей.

Салат подают к столу холодным. Перед подачей украшают веточками петрушки и измельченным зеленым луком.

Салат из помидоров с рисом

Рис вареный – 100 г, помидоры – 2 шт., огурец – 1 шт., яйца – 2 шт., майонез – 100 г, зелень петрушки – 1 ч. ложка, зелень базилика – 1 ч. ложка, соль, перец по вкусу.

Помидоры, огурец и яйца нарезают тонкими ломтиками, перемешивают, добавляют соль, перец, вареный рис и зелень петрушки и базилика.

Салат поливают майонезом, перекладывают в салатник.

Перед подачей к столу украшают ломтиками огурцов, помидоров и зеленью.

Салат из сельдерея со сладким перцем

Корень сельдерея – 2 шт., яблоки – 2 шт., огурцы маринованные – 2 шт., сметана – 2 ст. ложки, майонез – 2 ст. ложки, апельсин – 1 шт., сок лимонный – 50 г, сахар по вкусу.

Корень сельдерея очищают и моют. Затем яблоки, огурцы и сельдерей нарезают соломкой, добавляют сахар и сок лимона. Массу заправляют сметаной и майонезом, все тщательно перемешивают, выкладывают в салатник и сверху украшают дольками апельсина.

Салат из баклажанов со сладким перцем

Баклажаны – 3 шт., помидоры – 3 шт., перец сладкий – 3 шт., лук репчатый – 1 шт., масло растительное – 50 г, сок лимонный – 3 ст. ложки, зелень укропа и петрушки – 3 ст. ложки, соль и перец по вкусу.

Баклажаны моют и очищают от кожицы, затем нарезают их кружками, солят, перчат и оставляют на 20 минут, после чего каждый кружок промывают в холодной воде, аккуратно отжимают и обжаривают с нарезанным кольцами или полукольцами репчатым луком в растительном масле.

После того как баклажаны с луком остынут, добавляют измельченные помидоры и перец. Массу поливают лимонным соком, перемешивают, еще раз солят и перчат. Сверху салат украшают измельченной зеленью.

Салат из зеленных овощей

Щавель – 30 г, шпинат – 50 г, петрушка – 20 г, укропа – 20 г, бази-лик – 20 г, маслины – 15 шт., масло растительное – 100 г, яйца – 2 шт., уксус столовый – 1 ст. ложка, соль, перец по вкусу.

Зелень хорошо промывают под холодной водой, немного подсушивают, измельчают, перемешивают.

Часть соли разводят в 1 ст. ложке уксуса, смешивают ее с растительным маслом. Получившейся смесью поливают зелень. Готовый салат украшают маслинами и кружками яиц.

Грибы под маринадом

Грибы маринованные – 500 г, огурцы – 3 шт., лук репчатый – 2 шт., горчица – 2 ст. ложки, паста томатная – 1 ст. ложка, масло раститель-ное – 3 ст. ложки, сахар – 1 ст. ложка, чеснок – 3 дольки, зелень укропа – 2 ст. ложки, соль, перец красный молотый, перец черный молотый.

Грибы и огурцы измельчают, выкладывают на блюдо и заливают соусом, для приготовления которого в маринад из-под грибов добавляют горчицу, томатную пасту, сахар, соль, пропущенный через чеснокодавилку чеснок, нашинкованный лук, перец и мелко нарезанный укроп.

Блюдо накрывают крышкой и ставят в прохладное место на 50 минут, после чего массу перекладывают в салатницу, заправляют растительным маслом и снова ставят в холодильник на 30–40 минут.

Салат свекольный с черносливом

Свекла – 2 шт., чернослив – 100 г, орехи грецкие – 150 г, изюм – 5 ст. ложек, майонез – 3 ст. ложки.

Вареную свеклу очищают и нарезают кубиками. Помытый и очищенный от косточек чернослив нарезают мелкими кусочками. Ядра грецких орехов измельчают, смешивают с черносливом, свеклой и изюмом и заправляют майонезом.

Готовый салат охлаждают.

Салат из стручковой фасоли с перцем чили

Лук репчатый – 3 шт., перец чили красный жгучий – 1 шт., помидоры мелкие – 200 г, масло растительное – 2 ст. ложки, зелень кинзы – 1 ст. ложка, фасоль стручковая – 350 г, соль по вкусу.

Луковицы очищают и разрезают каждую пополам. Перец очищают от семян, моют и мелко нарезают. Помидоры также разрезают пополам.

Помидоры и лук заправляют 1 ст. ложкой растительного масла, солят. Оставляют на несколько минут.

В салатник выкладывают все компоненты, добавляют фасоль, оставшееся масло, заправляют частью зелени кинзы и ставят на 6 минут в морозильную камеру. Перед подачей к столу украшают оставшимися веточками кинзы.

Салат огуречный с пряностями

Огурцы – 3 шт., сметана или сливки – 3 ст. ложки, тмин – 5 г, фенхель – 5 г, имбирь – 5 г, зелень сельдерея – 20 г, зелень укропа и петрушки – 20 г, соль, перец.

Огурцы моют, очищают, нарезают кружочками и выкладывают на дно салатника. Тмин, фенхель, имбирь, перец и соль смешивают со сметаной. Приготовленным соусом заливают огурцы.

Готовый салат украшают веточками петрушки, укропа или сельдерея. Кроме зелени, для украшения салата можно использовать нарезанный тонкими кружками редис, помидор или горошек зеленый.

Салат фасолевый с луком

Фасоль – 200 г, яблоко – 1 шт., свекла – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., уксус – 2 ст. ложки, масло растительное – 2 ст. ложки, соль, перец красный молотый по вкусу.

Сваренную и промытую в холодной воде фасоль смешивают с измельченным или нарезанным полукольцами луком, очищенными от кожуры и нарезанными соломкой яблоком и свеклой. Массу солят, перчат, перемешивают и заправляют уксусом и оливковым маслом.

Салат зеленый с яйцами

Огурец – 1 шт., салат зеленый – 300 г, яйца – 2 шт., лук зеленый – 50 г, сметана – 50 г, сок лимонный – 1 ст. ложка, зелень петрушки и укропа – 50 г, сахар, соль по вкусу.

Промытые и подсушенные листья салата рвут (ни в коем случае не режут) на мелкие кусочки. Огурец и яйца нарезают кубиками. Зеленый лук, укроп и петрушку измельчают. Все компоненты перемешивают и заправляют соусом, приготовленным из сметаны, лимонного сока, сахара и соли.

Салат из рыбных консервов

Консервы рыбные в масле – 1 банка, лук репчатый – 2 шт., картофель вареный – 3 шт., морковь вареная – 2 шт., яйца – 5 шт., майонез – 50 г, горошек зеленый консервированный – 2 ст. ложки, уксус – 1 ч. ложка, зелень, соль по вкусу.

Лук нарезают полукольцами и заливают столовым уксусом. Через 20 минут лук откидывают на дуршлаг, выкладывают на дно широкой тарелки. Рыбу слегка разминают, удаляют кости и выкладывают на слой лука. Третьим слоем кладут очищенный и измельченный картофель.

Следующий слой – морковный. Для этого морковь очищают и натирают на крупной терке. Последний слой – яичный. Каждый слой смазывают майонезом и солят. Перед подачей к столу украшают веточками зелени или консервированным зеленым горошком.

Салат лососевый с хреном

Лосось консервированный – 1 банка, картофель вареный – 3 шт., огурцы – 2 шт., хрен консервированный – 50 г, лук репчатый – 1 шт., майонез – 50 г, зелень сельдерея – 50 г, соль, перец по вкусу.

Из консервированного лосося удаляют косточки и снимают кожицу, затем нарезают его ломтиками. Картофель, лук и огурцы нарезают кубиками. Овощи и рыбу складывают в глубокое блюдо, добавляют хрен, соль, перец и майонез.

Все хорошо перемешивают, выкладывают в салатник. Сверху салат посыпают измельченной зеленью.

Салат креветочный с зеленым горошком

Креветки – 400 г, картофель – 4 шт., горошек зеленый консервированный – 70 г, майонез – 150 г, сок лимонный – 3 ст. ложки, яйца – 2 шт., зелень петрушки и кинзы – 3 ст. ложки, соль по вкусу.

Очищенных и отваренных креветок сбрызгивают лимонным соком. Сваренные вкрутую яйца и вареный картофель нарезают кубиками, смешивают, добавляют креветки и горошек зеленый, солят и заправляют майонезом.

Массу выкладывают в салатницу, украшают зеленью.

Вместо свежих креветок можно использовать консервированных. Вкус салата от этого не изменится.

Салат из печени трески

Лук репчатый – 2 шт., печень трески консервированная – 1 банка, перец сладкий – 2 шт., салат зеленый – 1 пучок, майонез – 100 г, уксус столовый – 1 ст. ложка, яйцо – 1 шт., сахар, соль по вкусу.

Лук нарезают полукольцами или кольцами, кладут в блюдо, заливают водой, в которой разведен уксус и сахар, и оставляют на 30–40 минут.

Перец очищают от семян, моют и нарезают соломкой. Лук откидывают на дуршлаг и смешивают с перцем, добавляют печень и все тщательно перемешивают.

Массу заправляют майонезом и украшают листьями зеленого салата и кружочками сваренного вкрутую яйца.

Салат с кальмарами

Морковь вареная – 2 шт., кальмары консервированные – 1 банка, горошек зеленый консервированный – 100 г, огурец маринованный – 1 шт., майонез – 50 г, яйцо – 1 шт., зелень укропа – 10 г, соль, перец по вкусу.

Морковь и огурец измельчают, добавляют нарезанных ломтиками кальмаров и зеленый горошек. Массу перемешивают, солят, перчат и заправляют майонезом.

Салат украшают кружками вареного яйца и веточками укропа.

Салат лососевый с сыром

Яйца – 4 шт., лосось консервированный – 1 банка, яйца – 4 шт., лук репчатый – 1 шт., сыр твердый – 100 г, масло сливочное – 2 ст. ложки, майонез – 3 ст. ложки, зелень, соль, перец по вкусу.

Вареные яйца очищают от скорлупы и измельчают. Сыр натирают на крупной терке, лук нарезают полукольцами, рыбу нарезают ломтиками. Все компоненты салата смешивают, солят и заправляют майонезом, смешанным с размягченным сливочным маслом.

Готовый салат выкладывают в салатник и украшают измельченной зеленью.

Салат из раков

Мясо раков – 200 г, горошек зеленый консервированный – 100 г, огурец – 1 шт., зелень кинзы картофель вареный – 2 шт., корень сельдерея – 1 шт., яблоко – 1 шт., майонез – 100 г, соль, сахар по вкусу.

Мясо раков нарезают мелкими кусочками. Картофель и огурец режут мелкими кубиками. Яблоко и корень сельдерея натирают на крупной терке. Все ингредиенты смешивают, добавляют сахар, горошек зеленый и измельченную зелень, солят, перчат, заправляют майонезом и перемешивают.

Салат крабовый с грибами

Картофель отварной – 3 шт., перец сладкий – 2 шт., крабы консервированные – 1 банка, ветчина – 3 ломтика, лук репчатый – 1 шт., грибы маринованные – 100 г, маслины – 10 шт., масло растительное – 100 г, сок лимонный – 3 ст. ложки, зелень базилика – 30 г, перец красный молотый.

Картфоель, сладкий перец, крабов, ветчину, лук и грибы режут кубиками, перемешивают, добавляют перец.

Для соуса масло растительное смешивают с лимонным соком и зеленью, тщательно перемешивают. Приготовленным соусом заправляют салат. Готовый салат украшают маслинами, веточками зелени.

Салат из копченой колбасы с редисом

Редис – 5 пучков, лук зеленый – 1 пучок, яйца – 2 шт., колбаса копченая – 150 г, сметана – 40 г, зелень укропа и петрушки – 30 г, соль, перец по вкусу.

Редис очищают от ботвы, промывают его и подсушивают, затем нарезают кружочками. Лук зеленый измельчают, смешивают с редисом. Туда же добавляют измельченную колбасу, яйца, соль, перец. Салат заправляют сметаной и посыпают зеленью укропа и петрушки.

Салат из колбасы с помидорами

Колбаса вареная – 200 г, лук репчатый – 1 шт., помидоры – 2 шт., огурец – 1 шт., масло растительное – 2 ст. ложки, уксус – 1 ст. ложка, зелень петрушки – 30 г, соль, перец по вкусу.

Для соуса масло, уксус, соль и перец тщательно перемешивают до получения однородной массы. После этого колбасу, помидоры, огурец нарезают небольшими кубиками, измельчают лук и зелень, все смешивают и заправляют соусом.

Салат с колбасой и сыром

Ветчина – 100 г, колбаса копченая – 100 г, огурцы соленые – 2 шт., сыр – 1 ст. ложка, майонез – 150 г, лук репчатый – 2 шт., зелень укропа, петрушки и сельдерея – 50 г, соль по вкусу.

Ветчину и колбасу нарезают соломкой, огурцы и лук – мелкими кубиками. Все компоненты хорошо перемешивают, солят и заправляют майонезом. После этого салат выкладывают горкой в салатницу и посыпают сыром.

Готовый салат украшают измельченной зеленью.

Салат пикантный с полукопченой колбасой

Колбаса полукопченая – 150 г, ветчина – 150 г, лук репчатый – 1 шт., огурцы – 2 шт., сыр твердый – 1 ст. ложка, брынза – 30 г, масло сливочное – 40 г, майонез – 150 г, зелень по вкусу.

Ветчину и колбасу нарезают соломкой, огурцы очищают от кожицы и семян и нарезают кубиками, луковицу измельчают или режут полукольцами, все соединяют и заправляют майонезом. Салат укладывают на тарелку горкой, посыпают тертым сыром, украшают зеленью и дольками огурца.

Брынзу натирают на мелкой терке и тщательно перемешивают с размягченным сливочным маслом. Полученную массу выкладывают между дольками огурцов.

Перец, фаршированный салатом

Перец болгарский красный – 3 шт., рис – 1 ст. ложка, кукуруза консервированная – 1 ст. ложка, огурец – 1 шт., майонез – 1 ст. ложка, лук репчатый – 1 шт., зелень укропа, соль по вкусу.

Рис перебирают, промывают под проточной водой, варят на медленном огне. Готовый рис промывают, охлаждают. Луковицу очищают, моюи, шинкуют. Огурец моют и измельчают. Красный болгарский перец разрезают пополам, очищают от семян, одну часть нарезают кубиками, вторую оставляют.

Все измельченные ингредиенты смешивают, добавляют рис и кукурузу, солят, посыпают нашинкованной зеленью и заправляют майонезом. Все тщательно перемешивают.

Приготовленным фаршем начиняют половинку перца, украшают веточками зелени.

Салат из ветчины и чернослива

Ветчина – 350 г, сметана – 100 г, чернослив – 100 г, зелень петрушки, соль по вкусу.

Чернослив заливают горячей водой на 20 минут или кипятят в течение 10 минут, а затем откидывают на дуршлаг, после чего удаляют из него косточки.

Ветчину режут тонкими ломтиками, в каждый ломтик заворачивают по одной ягоде чернослива, рулетики складывают в тарелку и заливают сметаной. Сверху посыпают измельченной петрушкой.

Салат украинский.

Помидоры – 300 г, перец сладкий – 300 г, морковь – 2 шт., зелень петрушки – 30 г, лук репчатый – 2 шт, масло растительное – 100 г, уксус – 1 ч. ложка, сахар – 1 ч. ложка, соль, перец по вкусу.

Лук нарезают кружочками и жарят в растительном масле до золотистого цвета. Помидоры протирают на крупной терке или пропускают через мясорубку.

Перец сладкий режут полосками, морковь натирают на терке.

Все ингредиенты выкладывают в кастрюлю, доводят овощной бульон до кипения и охлаждают, заправляют растительным маслом, уксусом, солят, перчат, посыпают сахаром, перемешивают и выкладывают в салатник.

Помидоры, фаршированные овощами

Помидоры – 5 шт., морковь – 1 шт., корень сельдерея – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., лук-порей – 25 г, горошек зеленый консервированный – 3 ст. ложки., майонез – 150 г, салат зеленый – 40 г, зелень петрушки – 10 г.

Помидоры моют, срезают верхушки примерно на 1/3. Ложкой вынимают сердцевину с семенами. Морковь и корень сельдерея моют, очищают и натирают на крупной терке. Лук мелко рубят, лук-порей мелко нарезают. Все овощи соединяют, тщательно перемешивают и заправляют майонезом. Полученным фаршем начиняют помидоры, укладывают на блюдо с листьями салата или веточками петрушки.

Салат зеленый с мясом криля

Мясо криля – 160 г, салат зеленый – 40 г, лук репчатый – 40 г, огурцы соленые очищенные – 60 г, яблоки – 70 г, масло растительное – 3 ст. ложки, уксус – 1 ч. ложка, сахар – 1 ч. ложка, зелень – 20 г, горчица – 1 ч. ложка, соль, перец красный молотый.

Мясо криля, салат, лук, огурцы, яблоки шинкуют, смешивают, заправляют маслом, сахаром, перцем, уксусом, горчицей и солью. Укладывают в салатник и украшают зеленью.

Салат из копченой утки с огурцами

Мясо копченой утки – 70 г, огурцы маринованные – 15 г, редис – 20 г, паста томатная – 15 г, масло растительное – 10 г, лук репчатый – 1 шт., сахар – 1 ч. ложка, перец по вкусу.

Мясо утки и огурцы нарезают небольшими кусочками, редис – кружочками. Все укладывают слоями и заливают маринадом, приготовленным из томатной пасты, растительного масла, мелко нарубленного репчатого лука, сахара и перца.

Салат перемешивают и охлаждают в течение 30 минут.

Ветчина с зеленым салатом

Ветчина – 160 г, салат зеленый – 40 г, лук репчатый – 40 г, огурцы соленые – 60 г, яблоки – 1 шт., масло растительное – 50 г, сахар – 1 ч. ложка, зелень – 20 г, уксус – 1 ч. ложка, горчица – 1 ч. ложка, соль, перец по вкусу.

Ветчину, салат, лук, огурцы, яблоки шинкуют, смешивают, заправляют маслом, сахаром, перцем, уксусом, горчицей и солью. Укладывают в салатник и украшают зеленью.

Салат ананасовый с курицей

Мясо курицы – 300 г, яблоки – 15 г, ананас – 20 г, апельсин – 2 дольки, лимон – 3 дольки, огурец – 1 шт., горчица – 1 ч.ложка, масло растительное – 1 ст. ложка, имбирь и орех мускатный молотый по вкусу.

Филе курицы нарезают кубиками, свежие яблоки (удалив сердцевину с семенами), ананас и апельсин – кусочками. Огурцы шинкуют. Все ингредиенты смешивают, заправляют растительным маслом, горчицей, имбирем и мускатным орехом, ставят на холод примерно на 40 минут.

Охлажденный салат украшают кусочками лимона.

Салат итальянский с сельдереем

Макаронные изделия – 50 г, рыба горячего копчения – 50 г, яблоко – 1 шт., корень сельдерея – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., майонез – 80 г, соль по вкусу.

Макароны отваривают, промывают. Яблоко чистят и нарезают кубиками. Копченую рыбу чистят, удаляют кости и нарезают кусочками. Макароны и рыбу перемешивают, заправляют майонезом, добавляют измельченную луковицу, соль и тертый корень сельдерея. Перед употреблением охлаждают.

Салат из языка с анчоусами

Язык говяжий – 50 г, свекла – 1 шт., корень сельдерея – 1 шт., салат зеленый – 20 г, анчоусы – 10 г, помидоры – 1 шт., майонез – 50 г, соль по вкусу.

Вареный говяжий язык, припущенный сельдерей, анчоусы и салат нарезают соломкой, вареную свеклу – кружочками. Помидоры обдают кипятком, снимают кожицу, протирают через сито и смешивают с майонезом.

Все компоненты перемешивают, заправляют майонезом и солят.

Салат кукурузный с куриным филе

Филе курицы – 100 г, кукуруза консервированная – 50 г, картофель отварной – 4 шт., огурцы соленые – 2 шт., капуста белокочанная – 100 г, лук репчатый – 1 шт., салат зеленый – 1 пучок, майонез – 50 г.

Отварной картофель измельчают, огурцы и лук мелко режут. Нашинкованную капусту, кукурузу, нарезанную кусочками курицу и измельченные овощи выкладывают на блюдо, хорошо перемешивают и заправляют майонезом. Готовое блюдо украшают листьями свежего салата.

Салат из зеленой фасоли с ветчиной

Свекла – 1 шт., картофель – 4 шт., морковь – 2 шт., горошек зеленый – 100 г, фасоль зеленая – 100 г, ветчина – 200 г, майонез – 100 г, огурцы маринованные – 2 шт.

Отварную свеклу, картофель, морковь нарезают мелкими кубиками и смешивают с вареной фасолью и горошком. Затем добавляют нарезанную соломкой ветчину.

Массу ставят на 1 час в холодильник, после чего добавляют измельченные огурцы и заправляют майонезом.

Салат из куриного филе с кефиром

Филе курицы – 200 г, кефир – 1 ст. ложка, майонез – 1 ст. ложка, молоко сгущенное пастеризованное – 1 ст. ложка, сок лимонный – 2 ст. ложки, зелень – 30 г, сахар, соль по вкусу.

Зелень измельчают и смешивают с майонезом, кефиром, лимонным соком, сгущенным молоком, солью и сахаром. Полученную смесь используют в качестве соуса. С отварного куриного филе снимают кожицу, нарезают его небольшими ломтиками и заливают соусом.

К охлажденному салату подают поджаренные ломтики хлеба.

Салат болгарский с зеленым горошком

Перец болгарский – 6 шт., филе цыпленка – 150 г, горошек зеленый вареный – 100 г, рис – 100 г, уксус столовый – 1 ст. ложка, масло растительное – 1 ст. ложка, горчица – 1 ч. ложка, зелень эстрагона – 10 г, зелень петрушки – 10 г, соль.

Перцы запекают в духовке, снимают с них кожицу и нарезают лапшой. Мясо цыпленка нарезают кубиками и смешивают его с рисом, зеленым горошком и перцем.

В массу наливают заправку, приготовленную из уксуса, растительного масла, горчицы и добавленной по вкусу соли. Готовый салат украшают зеленью петрушки и эстрагона.

Салат из буженины с огурцами

Картофель – 2 шт., буженина – 100 г, огурцы – 2 шт., грибы маринованные – 2 ст. ложки, лук репчатый – 1 шт., орехи грецкие – 1 ст. ложка, брынза – 2 ст. ложки, сок лимонный – 1 ст. ложка, майонез – 100 г, зелень, соль, перец по вкусу.

Картофель, буженину, грибы, брынзу, огурцы и лук нарезают кубиками и выкладывают на блюдо. Массу сбрызгивают соком лимона, добавляют измельченные ядра грецких орехов, солят, перчат, заправляют майонезом и осторожно перемешивают.

Готовый салат перекладывают в салатник, украшают тонкими полосками буженины, шляпками грибов и посыпают мелко нарезанной зеленью.

Салат из рыбы с орехами

Филе рыбы – 400 г, салат зеленый – 1 пучок, лук-порей – 50 г, яблоко – 1 шт., орехи грецкие – 100 г, масло оливковое – 100 г, уксус столовый – 2 ст. ложки, сахар – 1 ч. ложка, соль – 1 ч. ложка, перец – 1 ч. ложка.

Филе рыбы припускают и нарезают небольшими кусками. Салат моют, просушивают, нарезают узкими полосками и смешивают с нарезанными луком-пореем, яблоком и кусочками рыбы. Из оливкового масла, уксуса, соли, сахара и перца готовят соус и заливают им салат. Готовый салат выкладывают его в миску и украшают половинками грецких орехов.

Салат «Шашлычный»

Шашлык – 250 г, картофель вареный – 3 шт., огурец маринованный – 1 шт., яблоко – 1 шт., морковь – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., яйцо – 1 шт., сметана – 100 г, лук зеленый – 30 г, зелень петрушки и укропа – 40 г, уксус – 1 ч. ложка, соль, перец по вкусу.

Картофель, огурец, яблоко, мясо, лук и яйцо нарезают мелкими кубиками. Морковь натирают на крупной терке. Все компоненты перемешивают, солят, сбрызгивают уксусом, заправляют сметаной.

Готовый салат выкладывают в салатник и посыпают измельченным зеленым луком, петрушкой и укропом.

Салат из говяжьей печени

Печень говяжья – 300 г, лук репчатый – 1 шт., яйца – 3 шт., масло растительное – 50 г, зелень – 50 г, соль, перец красный молотый по вкусу.

Лук и яйца измельчают, смешивают с кусочками обжаренной говяжьей печени, солят, перчат, заправляют растительным маслом. Готовый салат перекладывают в салатник и посыпают измельченной зеленью.

Салат из свежих овощей

Салат зеленый – 100 г, огурцы – 2 шт., редис – 5 шт., помидоры – 2 шт., яйца вареные – 2 шт., морковь вареная – 2 шт., картофель вареный – 2 шт., лук зеленый – 50 г, майонез – 50 г, соль, перец по вкусу.

Салат зеленый моют, обсушивают, выкладывают в салатник. Морковь, помидоры, огурцы, редис, картофель нарезают кружочками, лук зеленый шинкуют, солят, заправляют майонезом и раскладывают на листьях салата. Яйца очищают, нарезают кубиками, посыпают ими салат.

Салат из репы и моркови

Морковь – 3 шт., репа – 2 шт., масло растительное – 50 г, уксус столовый – 1 с. ложка, сахар, соль по вкусу.

Очищенные и помытые под холодной водой морковь и репу натирают на терке, солят.

Готовят заправку для салата. Для этого масло растительное смешивают с уксусом и сахаром. Заправкой заливают салат, все перемешивают и ставят на 20 минут в холодильник.

Салат из белокочанной капусты с редькой

Капуста – 500 г, редька – 2 шт., лук репчатый – 1 шт., зелень укропа – 50 г, масло растительное – 50 г, соль, перец красный молотый по вкусу.

Капусту, редьку, лук очищают, шинкуют соломкой. Тщательно разминают руками, заправляют маслом, солью, перцем.

Перед подачей к столу украшают зеленью.

Салат из помидоров со сливками

Помидоры – 5 шт., сливки – 50 г, перец сладкий желтый – 2 шт., соль по вкусу.

Помидоры моют, обсушивают, нарезают небольшими кусочками. Сладкий перец моют, очищают от семян, нарезают тонкими полосками. Все ингредиенты смешивают, заправляют сливками и солью, ставят в холодильник на 15 минут.

Салат из базилика с помидорами

Колбаса вареная – 200 г, помидоры – 3 шт., базилик – 30 г, сметана – 30 г, соль по вкусу.

Помидоры моют, нарезают небольшими кусочками, колбасу – кубиками. Базилик шинкуют, все компоненты смешивают, заправляют сметаной, солят.

Салат из огурцов с фисташками

Огурцы – 3 шт., фисташки очищенные – 100 г, колбаса – 100 г, масло растительное – 50 г, соль, перец.

Огурцы моют, очищают от кожицы, нарезают кружочками. Часть фисташек измельчают, колбасу нарезают кубиками. Все продукты смешивают, заправляют растительным маслом, перцем и солью, охлаждают в течение 5 минут в морозильной камере.

Перед подачей к столу салат украшают оставшимися целыми фисташками.

Салат из цветной капусты с яйцами

Капуста цветная – 300 г, яйца – 3 шт., лук зеленый – 30 г, мясо крабовое консервированное – 50 г, сметана – 50 г, соль, перец.

Цветную капусту моют, делят на соцветия, бланшируют в кипящей воде в течение 3 минут. Яйца отваривают вкрутую, очищают, нарезают кубиками. Лук зеленый шинкуют.

Крабовое мясо немного разминают. Все ингредиенты смешивают, заправляют сметаной, солят, перчат и охлаждают перед подачей к столу.

Салат из жареной рыбы с картофелем

Филе рыбное – 200 г, картофель вареный – 3 шт., масло растительное – 100 г, горошек зеленый консервированный – 100 г.

Подготовленное рыбное филе обжаривают в 50 г растительного масла, охлаждают, нарезают небольшими кусочками. Картофель нарезают кубиками, добавляют рыбные кусочки, горошек и заправляют оставшимся маслом.

Салат из мяса с кусочками лепешки

Лепешка – 200 г, помидоры – 2 шт., огурцы – 2 шт., перец болгарский – 1 шт., колбаса вареная – 50 г, сметана – 50 г.

Лепешку разламывают на небольшие кусочки. Перец моют, очищают от семян, нарезают полосками, помидоры, огурцы и колбасу – кубиками. Все перемешивают, заправляют сметаной и охлаждают.

Салат из кукурузы с луком

Початки кукурузные – 1 кг, лук репчатый – 2 шт., масло растительное – 70 г, соль, перец по вкусу.

Початки кукурузы варят в подсоленной воде до мягкости. Затем зерна отделяют, пропускают через мясорубку. Репчатый лук очищают, шинкуют, обжаривают в масле. Смешивают с кукурузой, заправляют маслом, солью и перцем.

Салат из сладкого перца с зеленым горошком

Рис вареный – 150 г, перец красный сладкий – 6 шт., горошек зеленый вареный – 100 г, помидор – 1 шт., яйцо вареное – 1 шт., масло растительное – 50 г, соль, перец по вкусу.

Сладкий перец очищают, моют, запекают в заранее разогретой духовке в течение 5 минут. Готовый перец нарезают тонкими полосками.

Горошек зеленый моют, отваривают в кипящей подсоленной воде, смешивают с рисом, перцем. Добавляют нарезанные кубиками помидор и яйцо, заправляют солью, перцем и растительным маслом.

Перед подачей к столу охлаждают в холодильнике в течение 20 минут.

Салат из квашеной капусты с сельдью

Капуста квашеная – 500 г, сельдь малосольная – 1 шт., яйцо вареное – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., масло растительное – 30 г.

Квашеную капусту отжимают, смешивают с очищенным и нарезанным кольцами репчатым луком.

Сельдь очищают, отделяют филе, нарезают небольшими кусочками. Такими же кусочками нарезают яйцо. уксус Все ингредиенты смешивают, заправляют растительным маслом и подают к столу.

Салат из постной говядины

Говядина тушеная – 300 г, лук репчатый – 1 шт., яйца – 3 шт., помидоры – 2 шт., масло растительное – 50 г, зелень – 50 г, соль, перец красный молотый.

Лук, помидоры и сваренные вкрутую яйца измельчают, смешивают с кусочками тушеной говядины, солят, перчат, заправляют растительным маслом.

Готовый салат перекладывают в салатник и посыпают измельченной зеленью.

Иллюстрации

Икра свекольная

Помидоры с болгарским перцем и маслинами

Салат из помидоров с рисом

Перец, фаршированный салатом

Салат с помидорами, болгарским перцем и капустой

Салат из грибов, фасоли и цветной капусты

Салат с рисом и болгарским перцем

Салат с макаронными изделиями, болгарским перцем и помидорами

Салат из капусты с зеленым горошком

Помидоры, фаршированные сырным паштетом

Салат с фасолью и грецкими орехами

Салат из краснокочанной капусты с яблоками

Морковный салат с редькой

Свекольный салат с черносливом

Салат из белокочанной капусты со сладким перцем

Мясной салат с маринованными грибами

Картофельный салат с ветчиной

Мясной салат с красной фасолью

Салат с грибами и беконом

Салат из ветчины с зеленым горошком

Мясной салат с сыром

Салат из ветчины с цветной капустой

Салат из говяжьей печени

Мясной салат с сельдью

Салат из говяжьей печени с маринованным огурцом

Салат из куриного филе с маринованным огурцом

Салат из филе утки с картофелем

Салат из кукурузы

Салат из шампиньонов с яблоком

Салат с курицей и сухариками

Салат с сыром и апельсином

Салат из анчоусов